



Karottenkuchen

Zutaten

- 200 g Karotten
- 1/2 Zitrone, unbehandelt
- 5 Eier
- 160 g Zucker
- 70 g Weizenmehl
- 1/2 TL Backpulver
- 240 g Haselnüsse, gemahlen
- 1/2 TL Zimt
- Marzipandecke, zum Verzieren
- Zartbitterkuvertüre, zum Verzieren
- Marzipanmöhren, zum Verzieren

Zubereitung

Karotten fein raspeln, Zitronenschale abreiben. Eier trennen, das Eiweiß mit 60 g Zucker mischen. Mit einem Handrührgerät kräftig aufschlagen.

Eischnee zu den Karotten geben. Eigelb mit restlichem Zucker aufschlagen. Mehl und Backpulver vermischen, mit Haselnüssen, Zimt und der Eigelb-Zucker-Mischung unter die Karottenmischung rühren.

Teig in eine Form füllen und bei ca. 190 °C (Heißluft) für etwa 40 min backen (Stäbchenprobe). Leicht abkühlen lassen, Kuchen aus der Form lösen und komplett auskühlen lassen.

Eine Marzipandecke über den Kuchen legen, überstehende Ränder abschneiden. Geschmolzene Kuvertüre auf dem Kuchen verstreichen, Marzipanmöhren darauf verteilen. Bis zum Verzehr kalt stellen.

Tipp: Die Menge reicht auch für zwei Hasen- oder Lammformen: Nach dem Backen können Sie diese mit Puderzucker bestäuben und mit einem Band dekorieren.

