

# Möhrenkuchen

## ZUTATEN:

### TEIG:

- **250 g Möhren geraspelt**
- **100 g Mandeln (gehackt)**
- **100 g Haselnüsse (gehackt)**
- **100g Wallnüsse (gehackt)**
- **200 g Zucker**
- **5 Eier, getrennt**
- **60 g Mehl**
- **1 Teel. Backpulver**
- **1/2 Zitronenschale**
- **1 Prise Salz**
- **Fett für die Form**
- **Brösel für die Form**



### GLASUR:

- **1 Essl. Wasser**
- **2 Essl. Zitronensaft**
- **150 g Puderzucker**

### **12 Marzipanmöhren (essbar) für die Deko**

### So geht's:

Die Eigelber mit  $\frac{2}{3}$  des Zuckers gut schaumig rühren dann die Möhrenraspeln, das mit Backpulver gemischt Mehl und die gemahlene Mandeln, sowie die Gewürze unterheben. Zuletzt die Eiweiße steif schlagen, dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. Die Eiweißmasse unter die Möhrenmasse ziehen. Den Teig in eine gefettete, mit Semmelbröseln ausgestreute Form füllen und bei 180 Grad ca. 50 Minuten backen.

Den Kuchen nach dem Abkühlen mit einem Guss aus gesiebttem Puderzucker, Zitronensaft und Wasser überziehen. Nach Belieben mit Marzipanmöhren dekorieren.