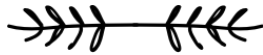


# MÖHREN=NUSS= KUCHEN



🕒 15 min

- 1 Backofen auf 170 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

---

- 2 **Karotten** sehr fein reiben. **Eier** trennen. **Eiweiß** mit 75 g **Zucker** sehr steif schlagen. **Eigelb** mit den restlichen 75 g **Zucker** cremig rühren, bis sich der **Zucker** aufgelöst hat. Nun alle weiteren Zutaten zur Eiercreme geben und verrühren. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben. Den **Teig** in eine gefettete **Backform** (26 cm) geben und etwa 60 Min. backen. Abgekühlten Kuchen nach Belieben mit **Puderzucker** bestäuben.

---

- 3 Der Kuchen schmeckt am besten nach ein bis zwei Tagen.



## ZUTATEN

für 1 Portionen

300 g	Karotte(n)
6	Ei(er)
150 g	Zucker
200 g	Mandel(n), gemahlen
100 g	Haselnüsse, gemahlen
1	Zitrone(n), Bio, die Schale
50 g	Speisestärke
4 Tropfen	Bittermandelaroma
1 EL	Rum
	Puderzucker, zum Bestäuben