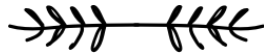


MÖHREN=NUSS= KUCHEN



🕒 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.

- 3 Nun alle weiteren Zutaten zur Eiercreme geben und verrühren. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.

- 4 Den **Teig** in eine gefettete **Backform** (26 cm) geben und etwa 60 **Minuten** backen. Abgekühlten Kuchen nach Belieben mit **Puderzucker** bestäuben.

- 5 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 |