

Karottenkuchen



Zutaten:

- 300 g Karotten
- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Zitrone (Saft und abgeriebene Schale)
- 300 g Mandeln (gemahlene)
- 80 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 200 g Staubzucker
- 4 EL Zitronensaft
- Marzipan-Karotten (zum Verzieren)

Zubereitung:

1. Karotten fein raspeln.
2. Eigelb mit Zucker und abgeriebener Zitronenschale ca. 3 Minuten dickcremig aufschlagen.
3. Eiweiß zu festem Schnee schlagen.
4. Mandeln mit Mehl, Backpulver und Salz mischen. Abwechselnd mit den Karotten unter die Eiercreme heben. Zitronensaft zugeben. Eischnee vorsichtig unterziehen.
5. Kuchen bei 180 °C Umluft ca. 45 Minuten backen.
6. Für den Guss Staubzucker mit Zitronensaft glatt rühren. Nach dem Auskühlen den Karottenkuchen mit dem Staubzuckerguss überziehen und mit Marzipankarotten verzieren.

Tipp:

Der Karottenkuchen ist auch mit Marzipandecke oder mit Schokoladeglasur äußerst köstlich und bleibt sehr lange saftig.