

Möhrenkuchen

1. Mai 2006

Zutaten:

- 100g Butter
- 150g Zucker
- 1kg Möhren (geputzt und geschält sind's vielleicht 800g)
- 6 Eier
- 2 TL Backpulver
- 200g gemahlene Mandeln
- 1-2 Pk Vanillezucker
- 100g Weizenmehl
- 1 Prise Salz
- geriebene Zitronenschale
- $\frac{1}{2}$ TL Zimt
- Aprikosenmarmelade
- 2 EL Zitronensaft
- Puderzucker

Zubereitung: Möhren schälen und reiben. Backform (für die Menge reicht eine 26cm Form) Die sechs Eiweiß mit Vanillezucker zu festem Eischnee schlagen. Butter mit Eigelben und Zucker gut verrühren, danach Mehl, Backpulver, Zitronenabrieb, Zimt, Salz und Mandeln dazugeben und verrühren. Danach die Möhren darunterheben. Wenn man das Ganze ein wenig durchknetet, dann wird der Teig flüssiger, sodass das Eischnee unterheben leichter geht, allerdings kann es trotzdem schwer sein von dem Eischnee ueberhaupt noch etwas im Teig übrig zu behalten. Den Teig in die Form geben und bei 175°C (WG-Ofen 125°C) ca. 1 Stunde backen, danach noch 10-20 Minuten lang im geschlossenen Ofen

stehen lassen.

Wenn der Kuchen ein wenig ausgekühlt ist, die Marmelade in einem Topf erhitzen und auf dem Kuchen verstreichen. Wenn diese dann fest ist, Zitronensaft mit Puderzucker vermischen und den Kuchen glasieren.

Abwandlung: Drei der sechs Eier durch 150-200g Joghurt ersetzen.

