HOF GÄRTEN
Lemgrabe
Solidarische Landwirtschaft e.V.

Möhrenkuchen

Zutaten:

350 g Möhren
125 g Butter
1 Pk. Vanillezucker
225 g brauner Zucker
0.5 Tl Zimt
0.5 Tl gemahlene Muskatnuss
0.5 Tl Nelkenpulver
3 Eier
1 Prise Salz
50 g gemahlene Walnüsse
100 g gemahlene Mandeln
175 g Mehl
50 g Speisestärke
1 Pk. Backpulver

Bild folgt in kürze

Zubereitung:

Backofen auf Umluft 155 Grad vorheizen. Die Möhren waschen, schälen und raspeln. Butter, Zucker und Gewürze zusammen schaumig schlagen. Eier trennen und das Eigelb unterrühren. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen und mit den Möhrenraspeln und den Nüssen unterheben. Mandeln, Mehl, Speisestärke, Backpulver und 1 Prise Salz vermischen, zum Teig geben und glatt rühren.

Springform (ø 26 cm) einfetten, Teig hineingeben, glatt streichen und im Ofen für ca. 45 Min. backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.