

Mandel-Karottenkuchen

Zubereitungsdauer: 1 h. 15 min. · Schwierigkeitsgrad: einfach · vegetarisch

Portionen

12 U.

Zutaten

250 g gemahlene Mandeln
300 g Möhren
200 g Zucker
1 Packg. Vanillezucker
5 St. Eier
1 Prise Salz
0.5 TL Backpulver
0.5 TL TL Zimt
1 TL Orangenlikör Angel d'Or
abgeriebene Schale 1 naturbelassenen Zitrone
8 EL Semmelbrösel oder Maisgrieß

Zubereitung

Die Möhren im Mixer so klein wie möglich häckseln oder reiben. Alle Zutaten zu den Möhren hinzufügen, bis auf die Eier. Dann die Eiweiß/Eigelbmasse getrennt herstellen und unterheben.

Eiweißmasse: Das Eigelb mit etwas warmem Wasser und 2/3 des Zuckers sehr schaumig schlagen und unter die Kuchenmasse mischen. Anschließend das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unterheben. Alles in eine gefettete Backform geben.

Bei 180° ca. 1 Stunde backen. Evtl. abdecken während des Backvorgangs.

Je nach Belieben den noch warmen Kuchen mit einem Guss aus Puderzucker und Zitronensaft bestreichen oder einfach nur mit Puderzucker bestäuben. Gehackte Mandeln an den noch feuchten Kuchenrand drücken.