

Mandel-Karottenkuchen

Dauer: 1 Std.15 Min. · Schwierigkeitsgrad: einfach · Vegetarisch

Portionen

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

Zubereitung

Die Möhren im Mixer so klein wie möglich häckseln oder reiben. Alle Zutaten erst gut verrühren, bis auf die Eier. Dann die Eiweiß/Eigelbmasse unterheben.

Eiweißmasse: Das Eigelb mit etwas warmem Wasser und 2/3 des Zuckers sehr schaumig schlagen, anschliessend das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und auf die Eigelbmasse geben. 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.