

## Kochtipp 18: Möhrenkuchen

### Dazu brauchst Du:

*5 Eigelb, 250g Zucker, abgeriebene Schale von einer Zitrone, 4 EL Zitronensaft, 250g gemahlene Haselnüsse, 250g geriebene Möhren, 80g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 5 Eiweiß, etwas Salz, Fett für die Springform*

### Nach Belieben:

*Zuckerguss aus 200 g Puderzucker und 2 EL Zitronensaft; Verzierung wie zum Beispiel Marzipanmöhren*

### Geräte:

- Schüsseln (zwei große und eine kleine für den Zuckerguss)
- Handrührgerät
- Küchenmaschine oder Reibe für die Karotten
- Waage
- Schneebesen oder Löffel
- Springform (26cm)
- Backofen

### Und so geht's:

- Ofen auf 175 Grad vorheizen
- Möhren schälen und fein reiben (mit der Küchenmaschine oder einer Handreibe)
- Eier in Eigelb und Eiweiß trennen (da müssen am besten Mama oder Papa helfen)
- Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren
- Nacheinander die Zitronenschale und den -saft, die Haselnüsse, die Möhren, das Mehl und das Backpulver dazugeben
- Eiweiße mit einem Handrührgerät in einer sauberen Schüssel zu steifem Eischnee schlagen (alles muss fettfrei sein, sonst wird der Eischnee nicht steif!).
- Mit einem Schneebesen oder einem großen Löffel den Eischnee ganz vorsichtig unter die Eigelb-Mehl-Masse heben (nicht rühren, dann zerfällt der Eischnee)
- Eine Springform fetten
- Den Teig einfüllen
- Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad ca. 50-60 Minuten backen
- Nach Belieben: Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren
- Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, aus der Form holen und mit dem Puderzuckerguss beziehen.
- Mit Marzipanmöhren verzieren.