Rezept

Möhrenkuchen

Zutaten für ca. 12 Portionen
Arbeitszeit: ca. 15 min

- 200g frische Bandnudeln
- 5 Eier
- 50g Mehl
- 1 Zwiebel
- 200g frische Möhren
- 200g geriebene oder gemahlene Mandeln
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 EL Zitronensaft
- Puderzucker

Die Eier in Eigelb und Eiweiß trennen, den Zucker zum Eigelb geben und schaumig schlagen. Den Zitronensaft dazugeben. Die Möhren waschen, putzen und schön fein reiben. Möhren, Mandeln, Mehl und Backpulver zum Eigelb geben. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen und abschließend unterrühren. Die Masse in eine gebutterte Springform geben und im vorgeheizten Ofen bei 180°C für ca. 50 – 60 Minuten backen.

Wenn der Kuchen fertig ist mit etwas Puderzucker bestäuben und servieren.

Guten Appetit!

KW24_Moehrenkuchen.pdf