

Möhrenkuchen

GANZ OHNE MEHL

EIN KLEINER OSTERGRUSS!

Zutaten

- 450 g Möhren
 - 1 TL geriebene Orangenschale
 - 250 g gemahlene Mandeln
 - 200 g gemahlene Haselnüsse
 - 6 Eier
 - 250 g Zucker (bevorzugt braun)
 - 2 EL Zitronensaft
 - 50 ml Öl
 - 1 Prise Salz
 - 1 TL Backpulver
- Deko:
- 200 g Puderzucker
 - 3 EL Zitronensaft

Anleitung

1. Springform ausfetten und den Ofen bei 175 Grad vorheizen. Möhren waschen, schälen und fein raspeln. Anschließend Möhrraspel, Orangenschale, gemahlene Mandeln und Haselnüsse sowie Backpulver miteinander vermischen.
2. Die Eier trennen und die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Anschließend die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen. Öl und Zitronensaft in die Möhrenmischung rühren und da-

nach den Eischnee vorsichtig unterheben, sodass es eine luftige Masse bleibt.

3. Den Teig in die Form geben und für 50 min bei 175 Grad backen.

4. Kuchen abkühlen lassen und nach Belieben, zum Beispiel mit Zitronenguss, verzieren. ■

*Laudert wünscht guten
Appetit und schöne Ostern!*