

Wunderbar saftiger Karottenkuchen

Das leckerste Gemüseversteck in Kuchenform! Die Rüblitorte wird sehr saftig und kommt ganz ohne Mehl aus. Verziern könnt ihr sie mit Zuckerguss, Marzipan- oder Fondantdecke.

Vorbereitung
20 Min.

Backzeit
50 Min.

Menge: 1 Springform (26 cm)

Zutaten

Für den Teig

- 450 Gramm Möhren mit Schale etc gewogen
- 1 Teelöffel abgeriebene Orangenschale
- 250 Gramm Mandeln gemahlen; alternativ 150g Mandeln plus 100g Mehl
- 200 Gramm Haselnüsse gemahlen
- 6 mittelgroße Eier
- 1 Prise Salz
- 220 Gramm Zucker am besten brauner Zucker
- 2 Esslöffel Zitronensaft oder Orangensaft
- 50 Milliliter Öl neutrale Sorte
- 1 Teelöffel Backpulver

Für die Deko

- 200 Gramm Puderzucker
- 3 Esslöffel Zitronensaft zum Anrühren mit dem Puderzucker
- Marzipanmöhren zum Verzieren

Zubereitung

1. Den Ofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und die Form ausfetten sowie mit Mehl oder Semmelbröseln ausstreuen. Die Möhren waschen, schälen und fein raspeln. Möhrenraspel, abgeriebene Orangenschale, geriebene Mandeln und gemahlene Haselnüsse sowie Backpulver miteinander vermischen.
2. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen. Zitronensaft, Öl und die Möhrenmischung unterrühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben, sodass die Masse noch luftig bleibt.
3. Den Teig in die Springform geben. Etwa 50 Minuten backen.
4. Den Karottenkuchen abkühlen lassen und nach Belieben verzieren. Ihr könnt ihn mit einer (vielleicht sogar grünen) Marzipandecke bedecken oder mit Zitronenguss überziehen. Zum Schluss mit Marzipanmöhren.



★★★★☆
3.97 von 1603 votes



Zurück zum (Online) Rezept?

Scanne einfach diesen QR Code mit deinem Smartphone, und du kommst zurück zum Rezept. Hier findest du weitere Tipps und Kommentare zum besten Gelingen.

Und wenn du das Rezept gebacken hast, schreib mir doch einen Kommentar, wie es dir geschmeckt hat.

