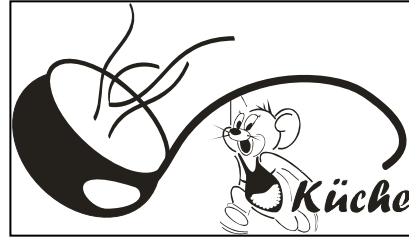


## Möhrenkuchen



### **Zutaten:**

für eine Springform 26 Durchmesser

300 g Möhren

5 Eier

150 g Zucker

200 g gemahlene Haselnüsse

100 g Dinkelvollkornmehl

1 Schale und Saft 1 Orange

1 Pck Backpulver

Butter und Mehl für die Form

(200 g Puderzucker oder Kuvertüre)

Marzipanmöhren als Dekoration

### **Zubereitung:**

Möhren schälen und fein raspeln. Eier trennen, Eigelb und Zucker schaumig rühren. Orangenschale, 3 bis 4 EL Saft, Haselnüsse und Möhren zugeben. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Eiweiß mit Vanillezucker steif schlagen und unterheben. Teig in eine gefettete, mit Mehl bestäubte Form füllen und im heißen Ofen bei

175 °C 50 bis 60 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Puderzucker mit wenig Orangensaft und Likör glatt rühren, den Kuchen damit überziehen und erstarren lassen.

Jetzt mit den Marzipanmöhren dekorieren und die Überraschung präsentieren.