



## **Karottenkuchen (ohne Mehl)**

Gislinde Stubenrauch (Köchin Mittagstisch)

Ihr benötigt für das Rezept folgende Zutaten:

- 450 Gramm Karotten
- 1 Teelöffel abgeriebene Orangenschale
- 220 Gramm brauner Zucker
- 250 Gramm gemahlene Mandeln
- 200 Gramm gemahlene Haselnüsse
- 6 Eier
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 50 Milliliter Öl
- 1 Prise Salz
- 1 Teelöffel Backpulver

Deko:

Weißer Fondant zum Bedecken

Oder 200 Gramm Puderzucker & 3 Esslöffel Zitronensaft



### **Zubereitung:**

1. Den Ofen vorheizen und die Form ausfetten sowie mit Mehl oder Semmelbröseln ausstreuen. Die Karotten waschen, schälen und fein raspeln. Die geriebenen Karotten, die abgeriebene Orangenschale, geriebenen Mandeln und Haselnüsse sowie das 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 Karottenmischung unterrühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben, sodass die Masse noch luftig bleibt.
3. Den Teig in die Springform geben.  
Bei 175 Grad etwa 50 Minuten backen.
4. Den Kuchen nach Belieben verzieren

Euer Café- und Küchenteam des Café im Glashaus