

Karottenkuchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Lebkuchen
Kartoffel

4 Eier
450 g Zucker; bis 1/9 mehr
60 g Orangeat
60 g Zitronat
250 g Mandeln; gemahlen
250 g Nüsse; gemahlen
2 tb Zimt
1 ts Nelken
12 tb Kartoffeln; gekocht und
; zerdrückt
280 g Mehl
1 pk Backpulver
70 Oblaten; 7 cm Durchmesser

* Quelle
- Videotext
- ARD/ZDF

* erfaßt von
- Frank Dinger
- 05.12.1998

Eier und Zucker schaumig rühren. Orangeat, Zitronat, Mandeln, Nüsse, Gewürze und Kartoffeln nach und nach zugeben und gut verrühren.

Das mit Backpulver vermischte Mehl löffelweise zugeben, bis der Teig schwer reißend vom Löffel fällt. Mit zwei Kaffeelöffeln Häufchen auf die Oblaten setzen.

Bei 180 °C ca. 20 Minuten backen. Darauf achten, daß die Lebkuchen nicht zu dunkel werden.