

## Möhren-Kräuterbrot #10263

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Kuchen  
Nuesse  
Gemuese

### \* TEIG

250 g Möhren  
300 g Mandeln  
300 g Zucker  
5 Eier, getrennt  
60 g Mehl  
1 ts Backpulver  
1/2 Zitronenschale  
1 pn Salz  
Fett für die Form  
Brösel für die Form

### \* ÜBERZUG

150 g Puderzucker  
1 tb Wasser  
2 tb Zitronensaft

### \* DEKORATION (NACH BELIEBEN)

12 Marzipanmoehren

### \* QUELLE

-erfasst von Petra Holzapfel

Die Eigelb mit 2/3 des Zuckers gut schaumig rühren, dann Möhrenraspeln, das mit Backpulver gemischte Mehl und die gemahlene Mandeln sowie die Gewürze unterheben. Zuletzt die Eiweiße steif schlagen, unter Weiterschlagen den restlichen Zucker einrieseln lassen. Die Eiweißmasse unter die Möhrenmasse ziehen. Den Teig in eine gefettete, mit Semmelbröseln ausgestreute Form füllen und bei 180°C ca. 50 Minuten backen. Den Kuchen nach dem Abkühlen mit einem Guss aus gesiebttem Puderzucker, Zitronensaft und Wasser überziehen. Man kann den Kuchen nach Belieben mit Marzipanmoehrchen dekorieren.

Der Kuchen sollte ca. 2 Tage vor dem Verzehr gebacken werden, da er nach dem Durchziehen besser schmeckt.