



REZEPTE AUS HANISAU LAND

RAINERS

MÖHRENTORTE

Zutaten für den Teig:

8 Eier (7 Eigelb, 8 Eiweiß)
250 g Zucker
1 Prise Salz
1 1/2 TL Backpulver
3 EL Apfelsaft
200 g Möhren
150 g gemahlene Mandeln
150 g gemahlene Haselnüsse
50 g Semmelbrösel und noch ein wenig
mehr zum Ausstreuen der Form
50 g Dinkel-Vollkornmehl
Margarine für die Form

Man braucht für den Belag:

2 Tassen Puderzucker
Saft von einer Zitrone
Marzipan- oder Zuckerkarotten
gehackte Pistazien



So geht's:

Die Möhren waschen und fein raspeln, in ein Tuch geben und den Saft auspressen. Sie müssen ganz trocken sein.
Die Eier in Eiweiß und Eigelb trennen, dabei lasst ihr euch am besten von einem Erwachsenen helfen. Die Eigelbe in eine Schüssel geben und mit 200 g Zucker, Apfelsaft und Salz schaumig rühren. Die Möhren vermischt ihr mit den Nüssen, Mandeln und Semmelbröseln. Die Möhren-Nuss-Mischung zu der Eigelb-Masse geben und unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unter den Teig rühren. Eiweiß mit dem Mixer steif schlagen, dabei den restlichen Zucker nach und nach zufügen. Den Eischnee vorsichtig mit einem Löffel unter den Teig heben. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Margarine ausfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Den Teig füllt ihr in eine Springform und backt ihn im Ofen auf der mittleren Schiene bei 190 Grad ca. 45 Minuten lang. (Wenn ihr nicht sicher seid, ob der Kuchen gar ist, stecht mit einem Schaschlikspieß hinein. Ist der Kuchen fertig, bleibt kein Teig beim Herausziehen daran kleben.) Den Kuchen vorsichtig aus der Form lösen und auskühlen lassen. Puderzucker und Zitronensaft verrühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Mit dem Zuckerguss den Kuchen überziehen. Den Kuchen könnt ihr nach Lust und Laune mit Zucker- oder Marzipanmöhren und gehackten Pistazien verzieren.

Rainers Extratipp:

Ihr könnt den Teig auch in einer Hasenform backen, das ist noch origineller. Statt mit Zuckerguss könnt ihr den Kuchen auch mit Schokoladenguss überziehen. Wenn ihr Marzipanmöhren selber herstellen möchtet, verknetet Marzipan mit etwas orangefarbener Lebensmittelfarbe oder Safran und formt daraus kleine Möhren. Für das Grün nehmt ihr entweder ein Stück Pistazie oder ein wenig Petersilie.

Guten Appetit!