

Möhrenkuchen

für eine Springform mit 24cm Durchmesser

Zutaten

5 Eier, Schale einer halben ungespritzten Zitrone, 300g Zucker, 300g Möhren, 300g geriebene Mandeln, 3 Esslöffel Speisestärke, 1 Teelöffel Backpulver, 1 Messerspitze Zimt, 1 Prise Salz, Butter für die Form

für den Zuckerguss

200g Puderzucker, 1 Esslöffel Zitronensaft, 10ml Rum 50g Pistazienkerne,



Zubereitung

1. Eiweiße und Eigelbe trennen, dann das Eiweiß steif schlagen
2. Möhren schälen und fein reiben
3. Zitronenschale fein reiben
4. Backofen auf 180°C vorheizen und die Form buttern
5. Eigelb mit dem Rührgerät cremig schlagen, dann die geriebene Zitronenschale und den Zucker unterrühren
6. Möhren, Mandeln, Stärke, Backpulver, Zimt und Salz unter die Eigelbmasse rühren
7. Eischnee sanft unter die Eigelbmasse unterziehen
8. Teig in die Form geben und 50 Minuten backen.
9. Nach dem Backen 10 Minuten in der Form auskühlen lassen
10. samt der Form auf einen Kuchenteller stürzen und dann die Form abnehmen
11. für den Guss den Puderzucker fein sieben und dann mit dem Esslöffel Zitronensaft und dem Rum glattrühren.
12. den Guß nun gleichmäßig auf dem lauwarmen Kuchen verstreichen
13. auf dem feuchten Guss die Pistazienkerne verteilen (fehlen auf dem Foto, weil grad` keine zu haben waren :-())

Zeitbedarf

2 Stunden inclusive der Backzeit