Einfacher & saftiger Möhrenkuchen aus der Auflaufform



Zutaten Teig

- 180 g Butter
- 350 g frische Bio Möhren
- 4 Eier
- 150 g feiner Zucker
- 200 g gemahlene Haselnusskerne
- 150 g Mehl
- 1 PK Backpulver (16 g)
- 1TL Zimt
- 1 EL Orangenabrieb
- 1 Prise Salz

Zutaten Glasur

- 1 Eiweiß
- 150 -200 g Puderzucker
- 1 TL Zitronensaft

Außerdem

- 20 g grob gehackte geröstete Haselnusskerne zum dekorieren

Zubereitung

- Die Butter in einem Topf erhitzen und mit einem Schneebesen so lange umrühren bis sie haselnussbraun ist, anschließend den Topf von der Herdplatte nehmen und etwas abkühlen lassen.
- Die Möhren waschen, schälen und fein raspeln. Tipp: Das geht hervorragend mit einem Standmixer.
- Backofen auf 170° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Zucker und Eier für ca. 3 Minuten schaumig aufschlagen.
- Braune Butter langsam hinzufügen und mit den gemahlenen Haselnusskernen und geraspelten Möhren verrühren.
- Mehl, Backpulver, Zimt, Orangenabrieb und die Prise Salz zugeben und gut verrühren.
- Die gebutterte Auflaufform mit etwas Mehl bestäuben und den Teig einfüllen.
- Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 170° C ca. 30 -35 Minuten backen. Tipp: Stäbchenprobe nicht vergessen.
- Nach dem Backen auskühlen lassen und aus der Form lösen.
- Anschließend den Möhrenkuchen in kleine Quadrate schneiden, mit der Zitronen-Glasur verzieren und mit Haselnusskernen dekorieren.

Portionsgröße: 1 kleine Auflaufform (29 x 21 x 4 cm)
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 30–35 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©