

# Möhren-Mandel-Blechkuchen mit Guss

Kuchen » Rührkuchen

## Zutaten (42 Stück)

- » 375g Möhre(n)
- » Zitronenschale
- » 3EL Zitronensaft
- » 375g gem. Mandeln
- » 75g Mehl
- » 2TL Backpulver
- » 9 Ei(er)
- » 225g Zucker
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 250g Puderzucker
- » 3-4EL Möhrensaft
- » 1 B. Schlagsahne
- » gem. Pistazienkerne
- » Minze
- » Marzipan-Möhren

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

11-15€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

1. Möhren reiben. Mit Zitronenschale und 2EL Zitronensaft vermischen. Mandeln, Mehl und Backpulver mischen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, Zucker und Vanillinzucker dabei einrieseln lassen und das Eigelb unterrühren. Möhren- und Mandelgemisch vermengen, auf die Eiermasse geben und vorsichtig unterheben.

2. Teig auf eine gefettete und mit Mehl bestäubte Fettpfanne geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 45min goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Puderzucker, übrigen Zitronensaft und Möhrensaft verrühren. Kuchen damit gleichmäßig bestreichen und ca. 3 Stunden trocknen lassen. Kuchen evtl. mit Sahnetuffs, gemahlene Pistazien, Marzipanmöhren und einigen Minzeblättchen verzieren.

Nährwerte: 130kcal/E4g/F6g/KH14g pro Stück

angelegt am: 05.10.2003

Rezept-Nr: 558

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke