

# Saftiger Karottenkuchen



Einfach Backen / Maria Panzer

## ZUTATEN (FÜR 1 KUCHEN)

### Für den Teig

400 g	Karotten
1 Prise	Salz
1 TL	Orangenschale
200 g	Mandeln
200 g	Mehl
2 TL	Backpulver
4	Eier
250 g	Zucker
100 ml	Sonnenblumenöl
2 EL	Orangensaft
	etwas Butter für die Form

### Für die Glasur & Deko

200 g	Puderzucker
3 EL	Orangensaft
1 Pck.	Marzipanmöhre

Backen:	<b>50 Min.</b>
Abkühlen:	<b>45 Min.</b>
Dauer:	<b>25 Min</b>
Niveau:	<b>Einfach</b>

## 1. SCHRITT

etwas Butter für die Form

Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Springform (Ø 26cm) gut einfetten.

## 2. SCHRITT

**400 g Karotten, 1 TL Orangenschale, 200 g Mandeln, 200 g Mehl, 1 Prise Salz, 2 TL Backpulver**

Für den Teig Möhren schälen und fein reiben. Die fein geriebenen Möhren mit der geriebenen Orangenschale, Mehl, Mandeln und Backpulver mischen.

## 3. SCHRITT

**4 getrennte Eier, 250 g Zucker, 100 ml Sonnenblumenöl, 2 EL Orangensaft**

Die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen und zur Seite stellen. Eigelb mit Zucker, Öl und Orangensaft verrühren. Die Möhren-Mehl Masse zur Eiermasse geben und kurz durchrühren. Eiweiß unter den Teig heben. Kuchen im vorgeheizten Ofen circa 50 Minuten backen. Den Kuchen vollständig auskühlen lassen.

## 4. SCHRITT

**200 g Puderzucker, 3 EL Orangensaft, 1 Pck. Marzipanmöhre**

Für die Glasur Puderzucker mit Orangensaft mischen und über den Kuchen gießen. Marzipanmöhren rundherum verteilen und leicht andrücken. Die Glasur trocknen lassen.