



Möhren-Nuss-Torte

Zutaten:

6 Eier
3 EL Zitronensaft
300g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
100g Weizenmehl
1 Msp. Backpulver
Etwas geriebene Zitronenschale
600g geschälte, feingeraspelte Möhren
100g gemahlene Haselnusskerne
300g gehackte Haselnusskerne



(1) Die Eier und den Zitronensaft mit einem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe etwa 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen und langsam einstreuen, dann noch ca. 3 Minuten schlagen. Mehl und Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben, kurz auf niedriger Stufe unterrühren. Den Rest des Mehl-Gemisches auf die gleiche Weise unterarbeiten.

(2) Zitronenschale, feingeraspelte Möhren, gemahlene Haselnusskerne und gehackte Haselnusskerne unterheben. Den Teig in eine Springform (28cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen, sofort backen!

(3) Den Tortenboden aus der Form lösen, stürzen und erkalten lassen.

Einschub: mittlere Schiene etwa 180-200 °C (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 1 Stunde

Viel Spaß und guten Appetit!

Naschkatzen können den Kuchen mit dem folgenden Tipp versüßen.



Möhren-Nuss-Torte

Tipp: Den Kuchen mit Marzipan verfeinern

Zutaten:

100g Aprikosenkonfitüre
Gut 3 EL Wasser
200g Marzipan-Rohmasse
50g gesiebten Puderzucker

Für den Guss

250g Puderzucker
Etwa 4 EL Zitronensaft
Marzipan-Möhren

Aprikosenkonfitüre und 3 EL Wasser zusammen rühren, etwas einkochen lassen, und die Torte damit bestreichen. Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker verkneten, dünn auf gesiebtem Puderzucker ausrollen, daraus 1 Platte für die Oberfläche und einen Streifen in Höhe des Tortenrandes schneiden, die Torte damit belegen und umlegen. Puderzucker sieben, mit Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren, die Torte damit überziehen, nach Belieben mit Marzipan-Möhren garnieren.

Aprikosenkonfitüre und 3 EL Wasser zusammen rühren, etwas einkochen lassen, und die Torte damit bestreichen. Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker verkneten, dünn auf gesiebtem Puderzucker ausrollen, daraus 1 Platte für die Oberfläche und einen Streifen in Höhe des Tortenrandes schneiden, die Torte damit belegen und umlegen.

Puderzucker sieben, mit Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren, die Torte damit überziehen, nach Belieben mit Marzipan-Möhren garnieren.