

---

## Rezept – saftiger Möhrenkuchen

---

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

### DU BRAUCHST FÜR DEN TEIG:

400 g Karotten  
1 Prise Salz  
1 TL Orangenschale  
200 g gemahlene Mandeln  
200 g Weizenmehl (Type 405)  
2 TL Backpulver  
4 Eier (Gr. M)  
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. Marzipanmöhren



Quelle: [www.einfachbacken.de](http://www.einfachbacken.de)

### Anleitung:

- Ofen auf **180 Grad Ober-/ Unterhitze (Umluft: 160 Grad)** vorheizen. **Springform (Ø 26 cm)** gut einfetten. Für den Teig Möhren schälen und fein reiben. Die fein geriebenen Möhren mit Salz, der geriebenen Orangenschale, Mehl, Mandeln und Backpulver mischen.
- 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 **ca. 50 Minuten** backen. Den Kuchen vollständig auskühlen lassen.
- Für die Glasur Puderzucker mit Orangensaft mischen und über den Kuchen gießen. Guss 1-2 Minuten anziehen lassen, dann die Marzipanmöhren rundherum verteilen und leicht andrücken. Die Glasur komplett anziehen lassen.

*Viel Spaß und guten Appetit!*