

Rüdiger G. Behrens

Könzgenstraße 37
48249 Dülmen

www.tortenfoto.de

Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Möhrenkuchen

Zutaten für eine Springform 26 Durchmesser:

300 g Möhren

5 Eier

250 g Zucker

Schalte und Saft 1 Orange

250 g gemahlene Haselnüsse

80 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

Butter und Mehl für die Form

200 g Puderzucker

2 EL Orangenlikör

Zubereitung:

Möhren schälen und fein raspeln. Eier trennen, Eigelb und Zucker schaumig rühren.

Orangenschale, 3 bis 4 EL Saft, Haselnüsse und Möhren zugeben. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Eiweiss mit Vanillezucker steif schlagen und unterheben. Teig in eine gefettete, mit Mehl bestäubte Form füllen und im heißen Ofen bei 175 °C 50 bis 60 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Puderzucker mit wenig Orangensaft und Likör glatt rühren, den Kuchen damit überziehen und erstarren lassen.

Jetzt das runde Tortenbild mit einem Durchmesser von 20 cm drauflegen und die Überraschung präsentieren.