Karottentorte

Die Karottentorte nach diesem einfachen Rezept ist eine schöne Abwechslung zu den üblichen süßen Kuchen. Besonders schön sieht sie mit einer Dekoration aus Marzipankarotten aus.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 1,2 h

Gesamtzeit: 1,6 h

Zutaten

1 Packung	Backpulver
5 Stk.	Eier
160 g	Haselnüsse (gerieben)
260 g	Karotten (geraspelt)
140 g	Mandeln (gerieben)
90 g	Mehl
250 g	Staubzucker

Zubereitung

1. Die **Karottentorte** gibt es hauptsächlich an Ostern, sie schmeckt aber auch zu anderen Gelegenheiten. Zuerst den Ofen auf 170 Grad vorheizen.

2. Anschließend die Karotten schälen und raspeln. Eine Springform buttern und mit Mehl bestäuben. Backpulver mit dem Mehl vermengen. Die Eier trennen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Staubzucker und Eigelb gründlich schaumig aufschlagen, die Haselnüsse, Mandeln und Karotten unterheben.

3. Sodann das Mehlgemisch und den Eischnee im Wechsel nach und nach unterheben. Den Teig in die Springform geben und etwa 60 bis 70 Minuten backen. Abkühlen lassen und beliebig dekorieren.

Tipp

Die Karottentorte kann man mit leicht aufgewärmter Marmelade bestreichen, mit Fondant oder Zuckergussfiguren verzieren.