



## Möhrentorte mit Haselnüssen



### Zutaten für einen Kuchen

250 g Möhren  
250 g Haselnüsse  
50 g Weizen oder Weizenvollkornmehl  
5 Eiweiße, 5 Eigelbe  
1 Prise Salz; 5 EL heißes Wasser  
200 g Honig oder 150 g Zucker  
1 EL Amaretto- oder etwas Bittermandel-Aroma  
1 Messerspitze Nelkenpulver falls vorhanden

### Für die Form

Backtrennpapier

### Zum Verzieren

Puderzucker  
Marzipanmöhren oder 200g Rohmarzipan  
Lebensmittelfarbe orange und grün  
oder einfache Variante gehackte Pistazien

### Zubereitung

Möhren waschen, schälen und fein raspeln. Die Haselnüsse reiben. Den Weizen sehr fein mahlen. Den Boden der Springform mit Backtrennpapier auslegen. Den Backofen auf 170 C (Umluft 150 C) vorheizen. Die Eiweiße in eine Schüssel geben und mit dem Salz und dem Wasser mit dem Rührbesen des Rührgerätes 1 - 2 Minuten zu steifem Schnee schlagen. Den Zucker oder den Honig und die Eigelbe nach und nach unterrühren und noch etwa 1 Minute weiterschlagen, bis eine feste, cremige Masse entstanden ist, in der Rührspuren sichtbar bleiben. Aroma und eventuell Nelkenpulver unterrühren. Die Möhren, die Nüsse und das

Mehl auf die Schaummasse geben und alles mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben. Die Masse in eine Springform (24-26 cm) füllen, glattstreichen und auf der unteren Schiene im vorgeheizten Backofen in 50 – 55



Minuten mittelbraun backen. Dabei nach etwa 20 Minuten den Kuchen mit Pergamentpapier abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird. Den Kuchen noch etwa 5 Minuten im ausgeschalteten Backofen stehen lassen, dann herausnehmen und in der Form etwa 10 Minuten abkühlen lassen, mit einem scharfen Messer vom Rand lösen und den Springformrand entfernen. Den Kuchen mit der Oberseite vorsichtig auf einem Kuchengitter ablegen, den Boden der Form entfernen und das Backtrennpapier abziehen und auskühlen lassen.

Mit Puderzucker bestäuben, mit Marzipanmöhren belegen oder mit den gehackten Pistazien bestreuen.