

Süß &  
saftig

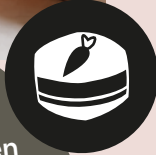
# Franzis' saftiger Karottenkuchen



## Zutaten:

350 g Karotten  
1 Zitrone  
6 Eigelb  
100 g Zucker  
5 Eiweiß  
120 g Zucker  
200 g Mandelgrieß  
100 g Haselnussgrieß  
80 g Mehl  
75 g flüssige Butter

Wenn Sie möchten,  
können Sie noch einen  
einfachen Zitronenguss  
aus Puderzucker und  
Zitronensaft darüber  
geben – passt perfekt  
zur Karotte.



## Zubereitung:

### ▪ Vorbereitung

Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Springform (ca. 26 cm) einfetten oder mit Backpapier auslegen.

### ▪ Karotten & Zitrone

Karotten fein raspeln. Die Zitrone heiß abwaschen, Schale abreiben und den Saft auspressen. Beides zu den Karotten geben und gut vermischen.

### ▪ Eigelbmasse

Eigelb mit 100 g Zucker schaumig schlagen, bis die Masse hell und cremig ist. Danach die flüssige Butter unterrühren.

### ▪ Trockene Zutaten

Mandelgrieß, Haselnussgrieß und Mehl mischen und unter die Eigelbmasse heben. Anschließend die Karotten-Zitronen-Mischung unterrühren.

### ▪ Eischnee

Eiweiß steif schlagen, dabei nach und nach die 120 g Zucker einrieseln lassen, bis ein glänzender, fester Eischnee entsteht.

### ▪ Unterheben

Den Eischnee vorsichtig in 2–3 Portionen unter den Teig heben, damit er schön luftig bleibt.

### ▪ Backen

Teig in die Form füllen und ca. 50–60 Minuten backen. Stäbchenprobe machen!

### ▪ Abkühlen lassen

Kuchen vollständig auskühlen lassen, bevor Sie ihn aus der Form lösen.

AROSA 

Hotels