

Möhrenkuchen (Ø 28 cm)

Ein Möhrenkuchen mit Mandeln für den Kaffeetisch

etwa 20 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 28 cm mit Rohrboden):

Fett
Weizenmehl

Biskuitteig:

350 g Möhren
7 Eiweiß (Größe M)
7 Eigelb (Größe M)
250 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
5 EL Rum
100 g Weizenmehl
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
600 g gemahlene Mandeln mit Schale

Guss:

200 g Puderzucker
etwa 3 ½ EL Rum
20 g Butter

1 Vorbereiten:

Für den Teig die Möhren schälen und auf einer Küchenreibe fein raspeln. Backofen vorheizen. Springform mit Rohrboden fetten und mehlen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig:

Eiweiß in einer Rührschüssel sehr steif schlagen. **Hinweis:** So steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Eigelb mit Zucker, Vanillin-Zucker und Salz in einer anderen Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe etwa 5 Min. schaumig rühren. Rum kurz unterrühren. Mehl mit Backin mischen, mit der Hälfte der Mandeln auf niedrigster Stufe unterrühren. Eischnee unterheben. Übrige Mandeln und die Möhrenraspel ebenfalls kurz unterrühren. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unten

Backzeit: etwa 65 Min.

Den Kuchen 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost stehen lassen, dann aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



3 Guss:

Puderzucker sieben und mit Rum zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Butter zerlassen, unterrühren und den Kuchen damit überziehen. Nach Belieben Marzipanmöhren auf den noch feuchten Guss legen und den Guss fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Möhrenkuchen auch ohne Rum zubereiten, dann den Rum durch dieselbe Menge Orangensaft ersetzen.

