

Zitronen-Karotten-Kuchen

Zutaten:

- 250g fein geraspelte Karotten
- abgeriebene Zitronenschale und Saft einer kleinen Zitrone
- 5 Eier
- 200g brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 60g Mehl
- 1/2 Päckle Backpulver
- 300g gemahlene Mandeln

Die Karotten müssen fein geraspelt werden und diese übergießt ihr dann mit dem Zitronensaft und gebt die abgeriebene Zitronenschale dazu.

Als nächstes schlägt ihr nur das Eigelb mit dem Zucker und einer Prise Salz schaumig auf. Das Mehl mischt ihr mit dem Backpulver und den gemahlenen Mandeln und gebt es zusammen mit den fein geraspelten Karotten in die Eigelb-Zucker-Mischung.

Nun müsst ihr das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Schon fertig!

Der Teig kommt nun in eine gefettete Form und muss ca. 60 Minuten bei 200 Grad backen.

Der abgekühlte Kuchen bekommt von mir immer einen Zitronenguss, der passt einfach perfekt dazu!

Zutaten:

- 250g Puderzucker
- Saft einer Zitrone

Den Puderzucker fein sieben und mit dem Zitronensaft glatt rühren :) Gebt den Saft nicht auf einmal dazu, sondern am besten nach und nach. Der Guss sollte eine sehr pampige Konsistenz haben, dann fließt er nur langsam und wird nicht "durchsichtig".

Den Guss verteile ich immer mit einem Esslöffel vorsichtig auf dem Kuchen, so dass er langsam runterläuft. Herrlich!

Ich wünsch euch viel Freude beim Backen!

FräuleinKuchenzauber<3

(Mein Tipp: Immer einen Tag vorher backen, dann zieht der Kuchen schön durch und ist herrlich saftig!)



