



Möhrentorte

Rührkuchen mit einem Teig aus geriebenem Zwieback und Möhren. Rezept für eine 26cm Springform, die Möhrentorte ergibt 12 Stücke.

Zutaten:

5 Eier
4 ? 5 EL heißes Wasser
200 g Zucker
200 g gemahlene Haselnüsse
10 Stück Zwieback, zerrieben
Saft einer Zitrone
1 Päckchen Backpulver

250 g Möhren
125 g Schokoglasur

Zubereitung

Eier trennen. Eigelb mit Wasser und Zucker cremig schlagen. Haselnüsse, Zwiebackkrümel, Zitronensaft und Backpulver unter die Eigelbcreme heben. Das Eiweiß steif schlagen und mit den geriebenen Möhren unter den Teig heben.

Den Boden einer Springform einfetten und mit Pergamentpapier auslegen. Teig einfüllen, glattstreichen und im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene bei 180° ca. 50 ? 60 Min. backen.

Schokoglasur im Wasserbad auflösen und die erkaltete Torte damit überziehen.