

Backe, backe, Möhrchen.



Fessie backt einen Karottenkuchen.

Eigentlich sind Karotten ja Gemüse. Und Gemüse hat in einem Kuchen normalerweise nichts zu suchen. Aber bei knackigen Möhrchen ist das anders. Die sind so süß und saftig, dass sie sich zu einem Super-Kuchen verarbeiten lassen. Darüber freut sich nicht nur der Osterhase ...

Und so geht's:

Erst mal müsst ihr die Zutaten abwiegen.

200 Gramm Zucker,

300 Gramm gemahlene Mandeln (kann man fertig kaufen)

300 Gramm geriebene Möhrchen (muss man selber sehr fein reiben),

ein Teelöffel Backpulver und **60 Gramm Mehl.**



Für diesen Kuchen brauchen wir ausnahmsweise keine Butter. Aber noch **vier Eier** und die abgeriebene **Schale von einer halben Zitrone**. Wichtig: Die Zitrone darf nicht mit Pflanzenschutzmittel gespritzt worden sein (dann hat sie nämlich noch Gift an der Schale).

Au eia!

Jetzt müsst ihr bei den Eiern das Eigelb vom Eiweiß trennen. Am besten nehmt ihr dafür einen Eiertrenner (dann müsst ihr nur das aufgeschlagene Ei in den Trenner plumpsen lassen, der Rest ergibt sich von selbst). Wenn ihr keinen habt, keine Sorge – eure Mama kann so was.



Zucker

gemahlene Mandeln

geriebene Möhrchen

Mehl



Erst einmal wird das Eigelb mit dem Zucker ordentlich verrührt. Dafür nehmt ihr eine Küchenmaschine oder das Handrührgerät. Dann kommen die Mandeln, die Möhrchen, die geriebene Zitronenschale, das Backpulver und das Mehl dazu. Wenn das Mehl drin ist, nicht mehr so lange rühren. Nur bis alles vermischt ist.

Dann in einer Extra-Schüssel das Eiweiß schön steif schlagen (vorher müsst ihr den Rühraufsatz von euerm Rührer gut abspülen!). Dann das Eiweiß unter den übrigen Teig heben, so dass es sich vermischt. Nicht mehr doll rühren, sonst – pfff – geht die ganze Luft, die ihr ins Eiweiß geschlagen habt, wieder raus. Und die macht den Kuchen nachher locker.

Dann kommt alles zusammen in eine eingefettete Springform und bei 180 Grad 45 Minuten in den vorgeheizten Ofen – fertig.



Der besondere Tipp:

Am schönsten sieht der Kuchen aus, wenn ihr ihn mit einem Zuckerguss bestreicht und kleine Möhren aus Zucker oder Marzipan drauflegt (gibt's in großen Supermärkten). Wenn's mal schnell gehen muss, tut's auch etwas Puderzucker zur Dekoration.

Nach 2 Tagen schmeckt der Kuchen übrigens am besten!

