

# KAROTTENTORTE

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten:

- 200 g Karotten / Möhren
- 5 Eier
- 200 g Staubzucker/Puderzucker
- 60 g Semmelbrösel / Paniermehl
- 200 g geriebene Haselnüsse
- 1/2 P Backpulver

- 2 EL Marillenmarmelade

### Für die Zitronenglasur:

- 200 g Staubzucker
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Eiweiß

### Dekoration:

- Marzipankarotten
- Pistazien gehackt

## Zubereitung:

Ofen auf 180° vorheizen.

Karotten schälen und mit der Küchenmaschine fein raspeln. Eier trennen, Eigelb mit Zucker einige Minuten schaumig schlagen, die Farbe soll sich von Eigelb zu fast weiß ändern. Karottenraspeln, Semmelbrösel, geriebene Haselnüsse und Backpulver zufügen und gut verrühren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und darunterheben.

Den Teig in eine gefettete, bemehlte Tortenform (24 cm Ø) füllen und im Ofen ca. 60 Minuten backen. Am Ende der Garzeit mit einem Holzstäbchen die Garprobe machen.

Marillenmarmelade erwärmen und dünn auf die ausgekühlte Torte streichen.

Für die Zitronenglasur 1EL Zitronensaft, Eiweiß und Staubzucker miteinander gut verrühren und über den erkalteten Kuchen gießen. Mit Marzipankarotten und gehackten Pistazien dekorieren.