Rezept

Möhrenschnitten

Ein Rezept von Möhrenschnitten, am 29.04.2024

Zutaten

500 g	Möhren
200 g	gemahlene Mandeln
8	Eier
300 g	Zucker
100 g	Mehl
200 g	Puderzucker
16	Marzipanmöhrchen (fertig gekauft, Backwarenabteilung)
1	unbehandelte Orange
200 g	gemahlene Haselnüsse
1 Prise	Salz
2 EL	Kirschwasser (wer mag)
1 TL	Backpulver
5 EL	lauwarme Milch
	Fett und Semmelbrösel fürs Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Backblech (16 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Die Möhren waschen, schälen und auf der Gemüsereibe fein raspeln. Die Orange waschen, gut trocknen, die Schale abreiben, den Saft auspressen. Möhrenraspel, Orangenschale, Mandeln und Haselnüsse mischen.

2. Den Backofen vorheizen. Das Backblech fetten, mit Semmelbröseln bestreuen. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit Salz steif schlagen. Eigelbe und Zucker schaumig schlagen. Orangensaft, Kirschwasser und die Möhrenmischung unterrühren. Eischnee dazugeben, Mehl mit Backpulver darüber sieben und unterheben.

3. Den Teig gleichmäßig auf dem Blech verstreichen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 45 Min. backen.

4. Den Puderzucker mit der Milch glatt rühren. Den abgekühlten Kuchen damit glasieren und mit den Marzipanmöhrchen verzieren.