

Rezept

Möhren-Orangen-Kuchen

Ein Rezept von Möhren-Orangen-Kuchen, am 09.06.2026

Zutaten

1 kleine Bio-Orange	200 g Möhren
100 g Butter	3 Größe M Eier
125 g Zucker	1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale
150 g Mehl	75 g gemahlene Mandeln
2 TL Backpulver	1 Prise Salz
50 g Puderzucker	12 Förmchen von je ca. 100 ml Inhalt

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Orange heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Den Saft auspressen. Die Möhren putzen, schälen und fein raspeln. Die Butter zerlassen und lauwarm abkühlen lassen.
2. Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Die Butter mit der Orangen- und der Zitronenschale unterrühren. Das Mehl mit Mandeln, Backpulver, Salz, Möhren und der Hälfte des Orangensafts unter die Eiercreme rühren. Den Teig in die Förmchen verteilen. Die Kuchen im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. 10 Min. in der Form stehen lassen, herauslösen und ganz abkühlen lassen. Den Puderzucker mit ca. 3 TL Orangensaft zu einem Guss verrühren. Auf die Kuchen streichen und trocknen lassen.