

Rezept

Möhrenkuchen mit Schmandhaube

Ein Rezept von Möhrenkuchen mit Schmandhaube, am 28.06.2026

Zutaten

400 g Möhren	4 Eier (L)
5 EL Ahornsirup	1/2 EL Backpulver
400 g Walnüsse	1 EL Zimtpulver
Fett für die Form	50 g weiche Butter
175 g Schmand	2 EL frisch gepresster Limettensaft
1,5 EL Ahornsirup	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform mit 26 cm Ø (ca. 12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Für den Kuchen die Möhren schälen und fein reiben. Backofen auf 175° vorheizen. Die Springform einfetten. Die Eier trennen, das Eiweiß zu einem festen Schnee schlagen, bis es Spitzen zieht.
2. In einer zweiten Schüssel die Eigelbe mit Ahornsirup und Backpulver sehr schaumig rühren. Die Walnüsse in einem Blitzhacker fein zerkleinern und mit den geriebenen Möhren und dem Zimt zur Eigelbmasse geben und verrühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben.
3. Den Teig in die Springform geben und glatt streichen. Den Möhrenkuchen im heißen Ofen (Umluft 160°) in ca. 50 Min. goldgelb backen. Anschließend den Kuchen aus der Form heben und abkühlen lassen.
4. Inzwischen für die Schmandhaube die Butter mit dem Schmand mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren und mit Limettensaft und Sirup abschmecken. Die Creme auf dem Kuchen gleichmäßig verteilen und zum Servieren nach Belieben mit geriebenen Möhrenstreifen dekorieren.