

Rezept

Möhrenkuchen vom Blech

Ein Rezept von Möhrenkuchen vom Blech, am 28.06.2026

Zutaten

5 Eier	Salz
1 Bio-Orange	250 g Möhren
140 g Zucker	2 EL Orangenblütenwasser (Drogerie, türkisch-arabischer oder Asia-Laden)
160 g gemahlene Mandeln	1/2 TL gemahlener Kardamom
Salz	100 g Speisestärke
1 TL Backpulver	50 g Mandelblättchen zum Bestreuen
Puderzucker zum Bestreuen	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR EIN BACKBLECH VON CA. 35 X 24 CM | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Die Eier trennen, die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Die Orange heiß waschen und abtrocknen. Die Orangenschale abreiben, die Orange auspressen und 2 EL Saft abnehmen. Die Möhren waschen, schälen und mit einer Küchenreibe fein reiben.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Blech mit Backpapier auslegen. Die Eigelbe mit dem Zucker weißcremig aufschlagen. Orangensaft und -schale, das Orangenblütenwasser, Möhren, Mandeln, Kardamom, 1 Prise Salz, Speisestärke und das Backpulver nach und nach unter die Eimasse rühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben.
3. Den Teig auf das Blech streichen und mit den Mandelblättchen bestreuen. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 20-25 Min. backen. Auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen. Den Kuchen nach Belieben vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und in Rechtecke schneiden.