Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

# Möhrenpause

Ein Rezept von Möhrenpause, am 26.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **400 g** | Möhren |
| **5 EL** | Ahornsirup |
| **400 g** | gehackte Mandeln |
| **50 g** | weiche Butter |
| **1 1/2 EL** | Ahornsirup |
| **4** | Eier (Größe L) |
| **1/2 EL** | Backpulver |
| **1 EL** | Zimtpulver |
| **100 g** | Frischkäse |
| | Außerdem: Fett und glutenfreie Semmelbrösel für die Form |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 KRANZFORM VON 26 CM Ø (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Möhren schälen und fein raspeln.

2. Eier trennen. Eiweiße mit den Quirlen des Handrührgerätes zu steifem Schnee schlagen, bis die Masse Spitzen zieht.

3. Eigelbe und Ahornsirup mit den Quirlen des Handrührgerätes schaumig rühren. Möhrenraspel, das Backpulver, die Mandeln und Zimt zur Eigelbmasse geben und unterrühren. Den Eischnee auf die Möhren-Mandel-Masse geben und nur kurz und vorsichtig unterheben.

4. Die Form fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Den Teig hineingeben und den Kuchen im vorgeheizten Backofen (Mitte) in 40-50 Min. goldbraun backen.

5. Für die Creme Butter, Frischkäse und Sirup cremig rühren und gleichmäßig auf dem ausgekühlten Kuchen verstreichen.