

Rezept

Möhrenschnitten

Ein Rezept von Möhrenschnitten, am 28.03.2025

Zutaten

500 g Möhren	1 unbehandelte Orange
200 g gemahlene Mandeln	200 g gemahlene Haselnüsse
8 Eier	1 Prise Salz
300 g Zucker	2 EL Kirschwasser (wer mag)
100 g Mehl	1 TL Backpulver
200 g Puderzucker	5 EL lauwarme Milch
16 Marzipanmöhrrchen (fertig gekauft, Backwarenabteilung)	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 Gemüseribe 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 Marzipanmöhrrchen verzieren.