

Rezept

Spinnennetzorte

Ein Rezept von Spinnennetzorte, am 10.06.2023

Zutaten

500 g Möhren	1 Zitrone
7 Eier (L)	180 g Zucker
5 EL Honig	1 TL Zimtpulver
170 g gemahlene Mandeln	150 g Mehl
1/2 Pck. Backpulver	Fett für die Form
300 g Puderzucker	6 EL frisch gepresster Limettensaft
orangefarbene Speisefarbe (ersatzweise rote und gelbe Speisefarbe mischen)	weiße Zuckerschrift (aus der Tube)
braune Zuckerschrift (aus der Tube)	bunte Schokolinsen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 28 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Form einfetten. Die Möhren putzen, schälen und fein raspeln. Den Saft der Zitrone auspressen. Eier mit Zucker, Zitronensaft, Honig und Zimtpulver mit dem Handrührgerät dick-schaumig rühren. Mandeln, Mehl und Backpulver mischen und unterrühren.
2. Den Teig in die Form füllen und im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 35 Min. backen. Den Kuchen aus der Form nehmen und abkühlen lassen.
3. Für die Deko den Puderzucker mit Limettensaft in einer Schüssel zu einem dicken Guss verrühren, mit Speisefarbe nach Belieben orange einfärben. Den Guss auf den Kuchen geben und mit einer Palette gleichmäßig verstreichen, dabei auch den Rand bestreichen. Den Guss trocknen lassen.
4. Mit weißer Zuckerschrift kreuzweise vier Linien auf den Kuchen spritzen, dabei am unteren Kuchenrand beginnen. Dann von diesen Linien aus immer wieder verbindende Spinnfäden spritzen, sodass ein Spinnennetz entsteht. In die Spinnfäden beliebig viele bunte Schokolinsen als Spinnen setzen. An die Schokolinsen mit brauner Zuckerschrift kleine Spinnenbeine malen.