

Möhrenkuchen

Teig:

250g Butter

375g Zucker

250g geriebene Möhren

200g geriebene Nüsse

30g Stärke

6 Eier

125g Mehl

½ Pk. Backpulver

1 Pk Vanillezucker

1 EL Rum oder Rumaroma

Glasur: Schokolade oder Zuckerguss

Zum Verzieren Marzipanmöhren oder Nüsse

Zubereitung:

Butter, Zucker und Eigelb schaumig schlagen. Übrige Zutaten hinzufügen. Zum Schluss das steif geschlagene Eiweiß unter heben. In eine Springform füllen und bei mittlerer Hitze backen.

Abkühlen lassen und anschließend mit Schokoglasur überziehen. Mit Marzipanmöhren oder Nüssen verziehen.

Backzeit: ca 45 min bei 190 Grad

(von Lydia)