

# Möhrenkuchen

## Zutaten:

250 g Zucker  
5 Eier  
1 Päck. Vanillezucker  
250 g gemahlene Mandeln  
50 g Mehl  
1/2 Päck. Backpulver  
250g Möhren

für den Zuckerguss:  
Puderzucker und Wasser

## Zubereitung:

Zucker, Eier und Vanillezucker mit einer Küchenmaschine in einer Schüssel schaumig schlagen.

Mehl und Backpulver hinzugeben und weiter rühren.

Die Möhren klein raspeln und unterheben.

Die Masse in eine eingefettet Springform (ca. 26 cm) geben und bei 200 °C ca 60 Minuten backen und auskühlen lassen.

Erst dann den Zuckerguss aus reichlich Puderzucker und einem kleinen Schluck Wasser zubereiten und darüber verstreichen. Alternativ kann dazu auch Vanilleeis gereicht werden.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider ° Kirchstr. 28 ° 99625 Kölleda  
OT Großmonra

info@obsthof-grossmonra.de