

Backen mit Klausi

Möhrentorte mit Zuckerguss

Zutaten: (Für ca. 12-16 Stücke)

- 200 g weiche Margarine o. Butter, 200 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker
- 4 Eier, 350 g Mehl, 3 TL Backpulver, 100 g gemahlene Haselnüsse,
- 50 g Krokant, 1 Msp. Zimt, 180 g fein geraspelte Möhren, 1 Zitrone,
- 250 g Puderzucker, 150 g Aprikosenmarmelade, Marzipanmöhren

Zubereitung:

1. Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen, den Innenrand mit Margarine pepinseln u. mit Mehl bestäuben. Butter, Zucker u. Vanillezucker schaumig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl u. Backpulver vermischen, über den Teig sieben, mit den Haselnüssen u. Zimt unterrühren. Möhren unterrühren.



2. Teig in die Form füllen u. die Oberfläche glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C (Umluft: 160°C) ca. 60 Min. backen. Mit einem Holzspieß prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Kurz abkühlen lassen, herausnehmen u. auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.



3. Oberfläche mit glatt gerührter Marmelade einpinseln. Puderzucker mit Zitronensaft zu einem dicken Guss rühren u. die Torte damit überziehen. Mit Marzipanmöhren garnieren.



Tipp des Chaoten: Alternativ können auch Zuckerstreusel zum Bestreuen verwendet werden.

