

# Möhren-Nuss-Kuchen

mit Zimt

## ZUTATEN

400 g	Möhren
2 EL	Zitronensaft
100 g	Zwieback
5	Eier
200 g	gemahlene Haselnüsse oder Mandeln
120 g	Vollrohrzucker
2 TL	Weinsteinbackpulver
1 TL	Obstessig
1 TL	Zimt



## ZUBEREITUNG

Möhren schälen und fein raspeln, mit Zitronensaft beträufeln und beiseite stellen.

Zwieback fein zerbröseln. Dazu Zwieback in einen Gefrierbeutel füllen und mit Hilfe eines Nudelholzes zerdrücken.

Eier trennen. Eiweiß zu Eischnee schlagen. Zucker zum Eigelb geben und schaumig schlagen.

Mandeln, Zwieback, Möhren, Weinsteinbackpulver, Essig und Zimt zur Eigelbmasse geben und alles miteinander verrühren. Eischnee unterheben.

Den Teig in eine gefettete Springform (Ø 26 cm) füllen und 45 Minuten bei 175°C backen.

Den fertigen Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

*Gutes Gelingen und guten Appetit!*