

Karottentorte



Rezept für 1 Portionen

Dauer: ca. 80 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Eigelb / Eidotter	3 Stk.
Eiweiß / Eiklar	3 Stk.
Feinkristallzucker	130 g
Backpulver	1 Esslöffel
Aprikosenkonfitüre / Marillenkonfitüre / Marillenmarmelade	Etwas / nach Bedarf
Staubzucker / Puderzucker	120 g
Butter	120 g
Gemahlene / Geriebene Mandeln	100 g
Weizenmehl (glatt)	250 g
Karotten / Möhren	250 g
Brauner Rum	1 Esslöffel
Geriebene Zitronenschalen	1 Stk.
Salz	1 Prise(n)
Gehobelte Mandeln / Mandelblättchen	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Handwarme Butter mit Staubzucker, Rum und Zitronenschale schaumig rühren. Anschließend Eidotter untermengen. Karotten schälen und fein raspeln. Eiklar, Kristallzucker und Salz zu festem Schnee schlagen. Schnee unter die andere Masse ziehen. Mehl mit Backpulver vesieben und zusammen mit den Karotten und geriebenen Mandeln unter die Masse heben.

Masse in gebutterte und gestaubte Tortenform füllen und glattstreichen. Den Backofen mit 180 °C vorheizen und den Kuchen circa 50 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen.

Man kann den Kuchen entweder so lassen oder zum Beispiel mit einer Zitronenglasur überziehen.

Dazu:

Die Torte aus der Form lösen und wenden, mit Marillenmarmelade einstreichen und mit der noch warmen Zitronenglasur (300 g Staubzucker, Eiklar und Zitronensaft nach Bedarf - rühren und erhitzen)überziehen und Mandelblättchen darauf streuenTIPP:

Weitere leckere Tortenrezepte findest du in unserer Diashow für Torten und Cremeschnitten!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1299-Karottentorte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at