

Möhrenkuchen

(laktosefrei)

Zutaten:

230 g Mehl
150 g Sojamargarine
230 g Puderzucker
6 Eier
350 g Möhren
120 g gemahlene Haselnüsse
70 g gehackte Mandeln
120 g Aprikosenmarmelade
2 TL Backpulver
1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:

- Möhren fein raspeln.
- Halbe Puderzuckermenge unter die Möhren mischen.
- Zitronensaft zugeben und die Mischung ziehen lassen.
- Die Eier trennen.
- Eiweiß steif schlagen.
- Dabei den restlichen Puderzucker einrieseln lassen.
- Margarine und Eigelb schaumig rühren.
- Mehl, Backpulver und Haselnüsse mischen.
- Mischung nach und nach unter die Eigelbmasse rühren.
- Möhrenmischung ebenfalls unterrühren.
- Zum Schluss den Eischnee unterheben.
- Eine Springform fetten und mit den Mandeln ausstreuen.
- Den Teig einfüllen.
- Bei 180° C etwa 50 Minuten backen.
- Kuchen auskühlen lassen.
- In einem Topf die Marmelade erhitzen.
- Marmelade auf den abgekühlten Kuchen streichen.