Zutatenliste

Möhrenkuchen

Anzahl	Einheit	Zutat
22	Stück	Brandt Markenzwieback
250.00	g	Möhren
5.00	Stck.	Eier
100.00	g	Zucker
100.00	g	gehackte Haselnüsse
50.00	g	gehackte Pistazien
1.00	Päckchen	Backpulver
1.00	Stück	abgeriebene Schale unbehandelte Zitrone
250.00	g	Puderzucker
5.00	Esslöffel	Möhrensaft
1.00	Packung	Marzipanmöhren (12 Stück)

Zubereitung

Möhren putzen, waschen, fein raspeln. Aus 6 Zwiebäcken Kreise (5,5 cm Ø) ausstechen und vorsichtig durchschneiden. Beiseite legen.
Zwiebackreste und übrige Zwiebäcke fein reiben. Eigelb, 5 EL heißes Wasser und 70 g Zucker schaumig schlagen. Möhren, Zwieback, Nüsse, Pistazien, Backpulver und Zitronenschale unterrühren. Eiweiß mit restlichem Zucker steif schlagen, unterziehen.
Teig in eine gefettete Springform (26 cm Ø) füllen. Bei 200 Grad ca. 50 Minuten backen. Auskühlen lassen. Aus der Form lösen.
Puderzucker und Möhrensaft verrühren, Torte damit überziehen. Rand mit Zwieback-Halbkreisen, Oberfläche mit Möhren verzieren.