

# Osterhasen-Möhren-Kuchen

Du brauchst:

- 250 g geriebene Möhren
- 250 g gemahlene Mandeln
- 250 g Zucker
- 6 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Saft einer Zitrone
- 4 Esslöffel Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- Fett und Semmelbrösel für die Form

Trenne die Eier in Eiweiß und Eigelb.

Schlage dann das Eiweiß zusammen mit dem Salz mit dem Handrührgerät zu Eischnee.

Dann fettest du eine Kuchenform, am besten eine Springform, ein und streust sie mit den Semmelbröseln aus.

Vermische alle anderen Zutaten gleichmäßig mit dem Rührgerät. Zuletzt gibst du den Eischnee dazu und rührst ihn vorsichtig mit einem großen Löffel ein, das nennt man den Eischnee unterziehen. Gib nun den Teig in die Kuchenform und backe den Kuchen im vorgeheizten Backofen eine Stunde bei 180°. Den fertigen Kuchen kannst du mit Puderzucker bestreuen und mit Marzipanmöhren verzieren.