

Zutaten für einen Ø 26 Ring:

250 g geriebenen Karotten  
250 g geriebene Mandeln  
1/2 TL Backpulver  
5 St. Eiweiß  
Salz  
250 g Staubzucker  
5 St. Eidotter



Herstellung:

1. Karotten, Mandeln und Backpulver locker vermengen.
2. Eiweiß mit Salz aufschlagen und mit Zucker ausschlagen!
3. Eidotter einarbeiten.
4. Eimasse vorsichtig unter die Karottenmasse heben.
5. In eine befettete und melierten Form füllen
6. Bei 160° C zirka 40 Minuten backen.
7. Kuchen aus Form geben und auskühlen lassen.
8. Mit Staubzucker bestreuen.

TIPP:

**An Festtagen** (man gönnt sich ja sonst nichts).

Kuchen mit einer Staubzuckerglasur überziehen!

Glasur: 3-4EL heißes Wasser  
& 250g Staubzucker!