Karottenkuchen / Rüblitorte

für eine 28er Springform

Zutaten:

Für den Teig:
200 g Mehl
280 g Zucker
8 ganze Eier
1 Pck. Backpulver
400 g Karotten
400 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
1 Prise Salz
Vanillezucker
Zitronenschale von 1 Zitrone
Für die Glasur:
100 g Puderzucker
Saft von 1 Zitrone
Für die Deko:
12 kleine Marzipanmöhren
12 Marzipanblätter

Zubereitung:

Eigelb und Zucker schaumig schlagen, Zitronenzyste, Mandeln (oder Haselnüsse) und die geriebenen Karotten zugeben. Eischnee schlagen und unterheben. Danach das Mehl mit dem Backpulver unterheben. Bei 180° Celsius ca. 50 - 60 Minuten backen (mittlere Schiene).

Tipp: Saftiger Kuchen, der lange frisch bleibt.