

MÖHRENKUCHEN



Zutaten:

12 Scheiben Zwieback
5 Eier
250 g Zucker
250 g gemahlene Haselnüsse
250 g geraspelte Möhren
Saft und Schale einer unbehandelten
Zitrone
3 TL Backpulver
200 g Kuvertüre

Zubereitung:

Den Zwieback zerkrümeln und Eigelb mit Zucker schaumig rühren.
Die Nüsse mit dem Backpulver und dem gekrümelten Zwieback, sowie
den geraspelten Möhren und der Zitrone vermischen.
Eiweiß zu Eisschnee schlagen und unter den Teig heben.
In eine gefettete Springform füllen und bei 175°C ca. 1 Stunde backen.
Nach dem Abkühlen mit Kuvertüre überziehen.