



Klassischer Möhrenkuchen

Ergibt: 1 Möhrenkuchen 20er Form (hoher Kuchen) oder 26er Form (flacher Kuchen)
12 Stücke

Zutaten:

200 g Möhren

4 Eier

1 Prise Salz

2 EL Wasser, lauwarm

200 g Erythrit

1 TL Rum

Saft von ½ Zitrone

1 TL Zimt

90 g Mehl

2 TL Backpulver

200 g Mandeln, gemahlen

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Eine Springform mit Backpapier auslegen – ich nehme immer gerne eine kleine, also 20er, da der Kuchen dann schön hoch wird.

2. Die Möhren schälen und fein raspeln.

3. Die Eier trennen und das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Das Eigelb mit dem Wasser und dem Erythrit schaumig schlagen, am besten ca. 5 Minuten mit der Küchenmaschine.

4. Dann Rum, Zitronensaft, Zimt, Mehl, Backpulver und Mandeln gut unterrühren. Zum Schluss das steif geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben. Den Teig in die Form geben.

5. Auf der zweiten Schiene von unten ca. 55 – 60 Minuten backen – wenn eine große Form genommen wird, kann sich die Backzeit verringern, weil der Kuchen dann flacher wird. Stäbchenprobe machen und ggf. noch etwas länger backen.

6. Den Kuchen ca. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen und nach Belieben verzieren.