



Saftiger Karotten-Kürbiskuchen

Rezept von Vera Spellerberg

ZUTATEN

150 g Karotten

150 g Kürbis

50 g Mandeln gemahlen

150 g Haselnüsse gehobelt

160 g Dattelsüße

6 Eier

100 g Butter

½ Zitrone, unbehandelt

1 Msp. Zimt

1 Msp. Ingwer

100 g Kartoffelstärke

2 TL Backpulver

Butter für die Form

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen und die Backform gut einfetten.

Die Karotten und den Kürbis waschen, schälen etc. und fein reiben, zur Seite stellen. Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Danach das Eigelb schaumig schlagen und die Dattelsüße löffelweise einrühren.

Die zerlassene Butter mit den Gewürzen ebenfalls unterrühren danach Löffel für Löffel Kürbis und Karotte unterheben, ebenso die vorher ohne Fett ganz sanft gerösteten Mandeln und Nüsse vorsichtig unter die Eimasse heben.

Die mit Backpulver vermischte Stärke ebenso langsam unterrühren und zum Schluss vorsichtig das Eischnee kurz unterheben.

Alles in die vorbereitete Backform füllen und bei 175 Grad ca. 35 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Den Kuchen eventuell in den letzten 15 Min. abdecken.

Der Kuchen ist gar, wenn er sich gut vom Rand löst.

Dazu passt kalte Schlagsahne!