

Lisas Rezept für Möhrenkuchen oder Möhrenmuffins:



Zutaten:

- max. 12 Scheiben Zwieback (*weiß nicht, warum da max. steht, ich nehme immer 12*)
- 5 Eier (M)
- 250 g Zucker (*ich nehme immer 200 g - das klappt immer und ist nicht ganz so süß, vielleicht kann man auch noch weniger nehmen! - außerdem mische ich weißen und braunen Zucker*)
- 250 g gemahlene Haselnüsse
- 250 g klein geraspelte Möhren
- Saft und Schale 1 Zitrone
- 3 TL Backpulver
- 200 g Kuvertüre oder Puderzucker

Zubereitung:

- Zwieback zerkrümeln (*ich zerbrösel den Zwieback erst und mache ihn dann mit einem Pürierstab sehr klein - klappt sehr gut!*)
- Eigelb und Zucker schaumig rühren
- Nüsse, Backpulver, Möhren, Zwieback, Zitronenschale und -saft zusammen mischen
- Eiweiß zu Schnee schlagen und unterheben



Teig in gefettete Form geben oder in Muffinförmchen. Bei ca. 175°C-195°C ca. 1h backen (*Muffins brauchen nicht so lange - 30-35 Minuten?*) - am besten immer mal wieder mit einem Holzstäbchen testen!!

Man muss bei diesem Rezept nicht allzu genau sein mit den Mengenangaben und Backanweisungen.

Der Kuchen gelingt aber immer :-), viel Spaß beim Backen

Eure Lisa