

Möhren - Torte 2

Kategorien: Kuchen, Gemüse

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Möhren
6		Eigelb
4	Essl.	Wasser
100	Gramm	Honig
50	Gramm	Dinkelvollkornmehl
50	Gramm	Buchweizenmehl
1	Teel.	Backpulver
300	Gramm	Nüsse
6		Eiweiß
		Nelken, Zimt
		Evtl. Kirschwasser

Anleitung:

Die Möhren fein raspeln. Die Eigelb mit dem Wasser sehr cremig schlagen, den Honig und die Gewürze dazurühren bis die Masse weißcremig ist. Die Eiweiß steif schlagen. Das Dinkel - und Buchweizenmehl mit dem Backpulver und den Nüssen mischen und alles sorgfältig unter die Eigelbmasse heben. Den Eischnee darauf gleiten lassen, die Möhren hinzufügen und alles sehr locker, aber gründlich unter den Teig heben. Alles in eine Form geben. Backen bei 180°C 40-60 Min. Stäbchenprobe machen. Die Oberfläche kann noch mit Sahne bestrichen werden.