

# Möhrenkuchen backen

## **Das wird für den Teig gebraucht:**

- 400g Karotten
- 1 Prise Salz
- 200g gemahlene Mandeln
- 2 Teelöffel Backpulver
- 200g Mehl
- 4 Eier
- 250g brauner Zucker (Rohrzucker)
- 100ml Sonnenblumenöl
- 2 Esslöffel Orangensaft
- Butter für die Form

## **Das wird für die Glasur gebraucht:**

- 200g Puderzucker
- 3 Esslöffel Orangensaft
- 12 kleine Möhren aus Marzipan

## **So wird´s gemacht:**

Schälen Sie mit dem Kind die Möhren und reiben Sie sie mit einer Gemüsereibe fein. Zu den geriebenen Möhren kommen Salz, Mehl, Mandeln und das Backpulver.

Jetzt trennen Sie die Eier und rühren mit dem Rührgerät das Eiweiß zu steifem Schnee. Stellen Sie das Eiweiß kurz beiseite.

Das Kind darf das Eigelb mit Zucker, Öl und den 2 Esslöffeln Orangensaft verrühren. Rühren Sie die Mandeln, das Mehl, Backpulver und die geriebenen Karotten unter. Danach wird das Eiweiß vorsichtig unter den Teig gehoben.

Heizen Sie den Ofen auf 160 Grad Umluft vor und geben Sie den Teig in eine mit Butter ausgestrichene Kastenform. Backen Sie den Kuchen 50 Minuten im Ofen.

Nach dem Abkühlen mischen Sie die Glasur aus Puderzucker und Orangensaft. Das Kind darf den ganzen Kuchen damit bestreichen und die Möhren aus Marzipan auf der Glasur verteilen.