

TASSO-Rezepttipp

Möhrenkuchen mit Haselnüssen



Zutaten

- 🐾 3 Eier (Alternativ: etwa 8 Esslöffel ungesüßtes Apfelmus und veganer Eiweiß-Ersatz)
- 🐾 150 g Zucker (weniger in der veganen Variante, das Apfelmus bringt zusätzliche Süße)
- 🐾 300 g Möhren
- 🐾 300 g Haselnüsse (können auch schon gemahlen gekauft werden, wenn es schnell gehen soll)
- 🐾 3 EL Mehl

Auf die Plätze, backen, los.

Die Möhren fein raspeln und die Haselnüsse mahlen. Eier trennen. Das Eigelb beziehungsweise das Apfelmus mit Zucker schaumig rühren und Eiweiß/Eiweiß-Ersatz steif schlagen.

Nun die gemahlene Haselnüsse zusammen mit dem Mehl und den Möhren unter das Eigelb-/Apfelmus-Zuckergemisch geben. Eiweiß/Eiweiß-Ersatz unterheben.

Den Teig in eine runde Backform füllen und bei 180° Grad ca. 45 Minuten backen.

Abkühlen lassen und mit Puderzucker oder Kuvertüre verzieren.

Viel Spaß beim Backen!

Ihr **TASSO**-Team