

Die Gelberübensorte

Backt sie nach und lasst es euch schmecken.

61

GELBERÜBENTORTE

Zutaten:
260 g Zucker
6 Eigelb
300 g geriebene Möhren
300 g gemahlene Mandeln
40 g Stärkemehl
1/2 Teelöffel Zimt
abgeriebene Schale und Saft
einer unbehandelten Zitrone
6 Eiweiß

Dekoration:
Puderzucker
weiße Kuvertüre oder
Schokoladenglasur
kleine Marzipanmöhren

Springform
Pergamentpapier zum
Auslegen der Form

Zubereitung:
Zucker und Eigelb schaumig
schlagen. Danach die gerie-
benen Möhren dazugeben
und gut mitrühren. Die
Hälfte der Mandeln,
Stärkemehl, Zimt, abgeriebe-
ne Zitronenschale und -saft
einrühren. Das Eiweiß zu
steifem Schnee schlagen und
mit dem Rest der Mandeln
unter die Masse heben.

Das Ganze in eine mit
Pergamentpapier ausgelegte
Springform füllen und im
vorgeheizten Backofen bei
175 Grad ca. 1 Stunde backen.

Nach dem Backen die Torte
auf dem Kuchengitter aus-
kühlen lassen, das Perga-
mentpapier entfernen und
beliebig dekorieren, z.B. mit
Puderzucker bestäuben oder
mit Kuvertüre bestreichen.
Zum Schluß die Marzipan-
möhren anordnen.

