

## Häschens Möhrenkuchen



Zuerst die Möhren waschen und an beiden Enden abschneiden. Dann schälen und anschließend mit der Reibe klein raspeln. Die Eier trennen. Da kann ein Erwachsener helfen. Zucker und Eigelb mit dem Mixer cremig schlagen. Dann Möhren, Mandeln und Mehl mit Backpulver dazu und nochmal mixen. Orange waschen und Schale mit der Reibe in den Teig raspeln.

Den Mixer gut abspülen und damit das Eiweiß steif schlagen und dann mit einem Löffel unter den Teig heben. Die Form mit Butter einfetten und die Semmelbrösel darauf streuen. So wird der Kuchen außen knusprig.

Teig in die Form füllen. Die muss jetzt bei 200 Grad 60 Minuten in den Backofen.

Wenn der Kuchen fertig gebacken ist die Orange auspressen und Saft und Aprikosenkonfitüre auf den Kuchen pinseln. Zum Abschluss die Kokosflocken darüber streuen. Wer kein Kokos mag, kann den Kuchen aber auch so essen.



### Zeit:

ca. 105 min.



### Zutaten:

200 g Möhren  
100 g geriebene Mandeln  
200 g Zucker  
4 Eier  
75 g Mehl  
1 gestrichener Teelöffel Backpulver  
1 Bio-Orange  
Semmelbrösel und Butter für die Form

### Für die Glasur:

200 g Aprikosenkonfitüre  
50 g Kokosflocken

### Du brauchst außerdem:

1 Reibe  
1 Kuchenform  
1 Mixer  
1 Backpinsel  
1 Waage