

## **Karottentorte**

Ich glaub eines der besten Rezepte. Die Torte ist so saftig..... sie zergeht förmlich auf der Zunge.....  
Die Kombination mit der Zitronenglasur ist einfach himmlisch.....

## **Zutaten:**

### **Für die Karottenmasse:**

300 g Karotten  
300 g Butter, weich  
300 g brauner Zucker  
1 Prise Salz  
1 Pkg. Vanillezucker  
2 Prisen Zimt  
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone  
abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange  
5 Eier, getrennt  
200 g Mehl  
1 Pkg. Backpulver  
120 g Mandeln, fein gerieben  
120 g Walnüsse, fein gerieben

### **Für den Zuckerguss:**

250 g Staubzucker  
Saft einer Zitrone

## **Zubereitung:**

- 1.) Tortenform mit Butter ausstreichen und mit Mehl austreuen. Karotten waschen, schälen und fein raspeln. Backrohr auf 150 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- 2.) Butter, 2/3 des braunen Zuckers, Salz, Vanillezucker, Zimt, Zitronen- und Orangenschale gut schaumig schlagen. Die Eidotter nach und nach zugeben und weiterrühren.
- 3.) Mehl und Backpulver versieben und mit den geriebenen Mandeln und Walnüssen vermischen.
- 4.) Eiklar aufschlagen, den restlichen Zucker einrieseln lassen, zu einer cremigen Schneemasse schlagen und unter die Buttermasse heben.
- 5.) Zum Schluss die Mehlmischung und die geraspelten Karotten untermengen.
- 6.) Die Masse in die vorbereitete Tortenform füllen, meine hat einen Durchmesser von 26 cm, glatt streichen und im vorgeheizten Backrohr ca. 80 Min. auf der untersten Schiene backen (Nadelprobe). Torte aus dem Ring lösen und auskühlen lassen.
- 7.) Für den Zuckerguss Staubzucker und Zitronensaft glatt rühren. Über die Torte gießen. Zum Schluss nach Lust und Laune dekorieren.

**Tipps:**

- Streichen Sie die Tortenmasse mithilfe einer Teigkarte von der Mitte nach außen zum Rand hoch. So wird sie schön eben.
- Am besten schmeckt die Karottentorte, wenn man sie mindestens einen Tag stehen lässt.

Man sieht wie saftig die Torte ist. Und nun kann ich euch, falls ihr die Torte nachmacht nur gutes Gelingen wünschen und ich hoffe euch schmeckt die Torte genauso gut wie uns :-)

Eure Gudrun von Mödling

[www.gudrunvonmoedling.at](http://www.gudrunvonmoedling.at)