



## **Karottentorte**

Die Masse reicht für eine Tortenform mit 26 cm Durchmesser.

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
- 150 g Mehl glatt AT Type W480 / DE Type 405
- 50 g Speisestärke
- 1 Pkg. Backpulver
- 120 g Mandeln, fein gerieben
- 120 g Walnüsse, fein gerieben

Für den Zuckerguss:

- 250 g Staubzucker
- Zitronensaft frisch gepresst

Zubereitung:

Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen.

Karotten waschen, schälen und fein raspeln. Backrohr auf 150 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Butter mit 2/3 des braunen Zuckers, Salz, Vanillezucker, Zimt, Zitronen- und Orangenschale gut schaumig schlagen. Die Eidotter nach und nach zugeben unditerrühren. Je länger desto besser



Das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver versieben und mit den geriebenen Mandeln und Walnüssen vermischen.

Eiklar leicht aufschlagen, den restlichen Zucker einrieseln lassen, zu einer cremigen Schneemasse schlagen und vorsichtig unter die Buttermasse heben.

Zum Schluss die Mehlmischung und die geraspelten Karotten untermengen.

Die Masse in die vorbereitete Tortenform füllen, glattstreichen und im vorgeheizten Backrohr ca. 80 Min. auf der untersten Schiene backen (Stäbchenprobe). Torte auskühlen lassen.

Für den Zuckerguss Staubzucker und Zitronensaft glattrühren. Es soll eine zähflüssige Masse entstehen. Die Glasur über die Torte gießen.

Zum Schluss nach Lust und Laune dekorieren.

Tipps:

Streich 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.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

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

**Alle Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, abschreiben usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.**