

Scharfes Möhren Herz



Zutaten

200 g Möhren, geraspelt
 4 Eier, getrennt
 120 g Zucker
 1 Päckchen Vanillezucker
 80 g Vollkorn-Weizenmehl
 250 g Haselnüsse, gemahlen
 ½ Päckchen Backpulver, Salz
 1 -2 TL Cayennepfeffer
 100 g Block- oder Zartbitterschokolade
 Für den Zuckerguss, weiß und orange:
 80 g Puderzucker und 3-4 EL. Möhrensaft
 40 g Puderzucker und 1-2 EL Wasser

Für den Möhrenkrokant:
 60 g sehr klein geschnittene Möhrenstückchen
 30 g Zucker, 1 TL Butter, 2 EL Wasser, 1 TL
 Cayennepfeffer, 1 TL Zimt nach Geschmack

Mit dem Möhrenkrokant (am Vortag herstellen) verzieren. Dazu Butter mit Zucker und Wasser unter Rühren in der Pfanne erhitzen. Wenn alles geschmolzen ist die Möhren und die Gewürze zugeben und unter ständigem Rühren 5-10 Minuten garen. Dann die Masse zum Abkühlen auf einen Teller oder Backpapier geben.

Zubereitung

Eigelb, Zucker und Vanillezucker cremig rühren, Mehl mit dem Backpulver vermischen und unterrühren. Geraspelte Möhren, gemahlene Mandeln und die in grobe Stücke geschnittene Schokolade und Cayennepfeffer zum Teig geben und untermischen. Eiweiß mit 1 Prise Salz zu festem Schnee schlagen und unter die Teigmasse heben.

Den Teig in einer gefetteten Herzform (Springform) verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Umluft) ca. 40 Minuten backen.

Den Kuchen auskühlen lassen.

Für den farbigen Zuckerguss jeweilige Menge an Puderzucker mit dem Saft bzw. Wasser verrühren, so dass eine cremige Masse entsteht.

Den Kuchen damit glasieren.