

Möhren-Apfel-Kuchen



Zutaten

2 große Möhren
4 Äpfel
100 gr Butter
100 gr Mehl
50 gr Zucker
4 Eier
2 TL Backpulver
100 gr gemahlene Mandeln

Glasur

50 gr Puderzucker
2 TL Aprikosenmarmelade

Zubereitung

Die Möhren schälen und klein raspeln.
Die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden.
Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen.
Weiche Butter mit dem Zucker und dem Eigelb verrühren und schaumig schlagen.
Mandeln, Mehl und Backpulver unterrühren.
Geriebene Möhren und den Eischnee unterheben.
Den Teig in eine eingefettete Springform füllen, mit den Apfelspalten fächerförmig belegen und bei 180°C 45 Minuten backen
Marmelade über dem abgekühlten Kuchen gleichmäßig verteilen und den Kuchen mit Puderzucker bestreuen.