



Möhren-Apfel-Kuchen



Zutaten für einen Kuchen

Teig

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

Glasur

50 g Puderzucker
2 TL Aprikosenmarmelade

Zubereitung

Teig

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.

Glasur

Marmelade über dem abgekühlten Kuchen gleichmäßig verteilen und den Kuchen mit Puderzucker bestreuen.