

# MÖHRENKUCHEN

Allns to sien Tiet

MÖHRE

SAISON VON JUNI BIS NOVEMBER  
LAGERWARE MÄRZ BIS FEBRUAR



## ZUTATEN

- 250 G MÖHREN
- 12 SCHEIBEN ZWIEBACK
- 4 EIER
- 125 G ZUCKER
- 3 EL WASSER
- ½ UNBEHANDELTE ZITRONE
- 125 G GEMAHLENE HASELNÜSSE
- 125 G KOKOSRASPEL
- 3 TL BACKPULVER

## ZUBEREITUNG:

1. MÖHREN WASCHEN, PUTZEN, FEIN REIBEN. ZWIEBACK FEIN REIBEN.
2. EIER MIT ZUCKER UND WASSER SCHAUMIG SCHLAGEN BIS SICH DER ZUCKER AUFGELÖST HAT.
3. ZITRONE WASCHEN, HALBIEREN, ETWAS SCHALE ABREIBEN UND SAFT AUSPRESSEN. SAFT UND ABRIEB IN DIE EI-ZUCKER-MASSE GEBEN.
4. GEMAHLENE HASELNÜSSE, KOKOSRASPEL UND BACKPULVER MIT DEN GERASPelten MÖHREN UND DEM ZWIEBACK IN DIE EI-ZUCKER-MASSE GEBEN UND UNTERHEBEN. IN EINE GEFETTETE SPRINGFORM GEBEN.
5. ETWA 60 MINUTEN BACKEN: UMLUFT 170°C, OBER -UND UNTERHITZE 190°C.
6. FÜR EIN BACKBLECH DIE DOPPELTE MENGE AN ZUTATEN VERWENDEN UND CA. 30 MINUTEN BACKEN

