



Karottentorte

Zeit gesamt
1h 50min

Zubereitungszeit
50min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Karotten	4 St.
Butter	200 g
Zucker	200 g
Vanillinzucker	20 g
Eier	4 St.
Backpulver	3 TL
Weizenmehl, Type 405	350 g
Haselnusskerne, gemahlen	150 g
Zimt	
Zitronen	1 St.
Puderzucker	5 EL
Aprikosenkonfitüre	50 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Springform 28 cm Durchmesser, Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Karotten schälen, Enden entfernen und fein raspeln. In einer Schüssel Butter, Zucker und Vanillinzucker mit einem Handrührgerät schaumig rühren. Nach und nach Eier unterrühren. Backpulver, Mehl, Haselnusskerne und Zimt einsieben und gut verrühren. Karottenraspel unterheben.
2. Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen und im Ofen ca. 60 Min. backen.
3. Inzwischen Zitrone halbieren und Saft auspressen. Saft mit Puderzucker zu einem Guss vermischen. Torte abkühlen lassen, mit Aprikosenkonfitüre einpinseln. Guss darübergeben. Karottentorte ggf. mit Marzipan-Karotten verzieren und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	333 kcal		
Kohlenhydrate	38 g	Ballaststoffe	3 g
Eiweiß	6 g	Fette	17 g