



Möhren-Mini-Gugelhupf von Heinz-Richard Heinemann

Zutaten

400 g Karotten
6 Eier
1 Prise Salz
200 g Zucker
1 P. Vanillezucker
Schale von 1 Zitrone (unbehandelt)
400 g Haselnüsse (fein gerieben)
50 g Mehl
50 g Speisestärke
1/4 TL Backpulver (nicht unbedingt nötig)
75 g Butter

Zubereitung

Umluft-Backofen auf 170 Grad vorheizen. Karotten schälen und fein raspeln. Eier mit Salz, Zucker, Vanillezucker und abgeriebener Zitronenschale im Wasserbad gut schaumig rühren. Masse vom Wasserbad nehmen und weiter rühren, bis sie abgekühlt ist. Nüsse mit Mehl, Backpulver und Speisestärke mischen und unter die Eimasse heben. Anschließend die Karotten und die Butter langsam unterheben.

Masse in Mini-Gugelhupf-Formen spritzen und im vorgeheizten Ofen circa 40 Minuten backen. Mini-Gugelhupfe aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Beliebig garnieren.