

Karotten- Zwieback-Kuchen



Nicht nur zu Ostern ein saftiger und leckerer Kuchen

Zutaten:	Zubereitung:
5 Eiweiß	zu festem Eischnee schlagen, beiseite stellen
5 Eigelb	mit
250 g Zucker	dick cremig rühren
250 g gemahlene Haselnüsse oder Walnüsse	
12 Zwiebäcke	fein reiben
250 g geputzte Karotten	fein reiben
Saft und Schale von 1 Zitrone	
3 Teel Backpulver	unter den Teig rühren, den Eischnee vorsichtig unterheben. In eine gebutterte und mit Semmelbrösel bestreute Springform von 28 cm Durchmesser füllen.

Temperatur:	175 Grad Ober- und Unterhitze vorgeheizt!
Backzeit:	60 Minuten backen

200 g Rohmarzipan	mit
5 Eßl Puderzucker	verkneten. 1/3 davon mit
grüner Lebensmittelfarbe	verkneten. Hände gut waschen! 2/3 der Marzipanmasse mit
viel gelber und wenig roter Lebensmittelfarbe	verkneten. 12 Möhrchen mit Grünzeug formen. Den erkalteten Kuchen mit
200 g dunkler Schokoladen-Kuvertüre	überziehen. Mit den Marzipanmöhrrchen verzieren.

Tipp: Ab und zu kann man auch fertige Marzipanmöhrrchen als Kuchendeko kaufen oder sie legen ein paar dünne Schoko-Osterhasenblättchen auf den Kuchen.