Karotten-Ingwerkuchen mit Limettenglasur



Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Ingwerpüree 450g

Zutaten

10

- 375 g geputzte Karotten
- 155 g Haselnüsse
- 155 g Mandeln
- 25 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- 6 Eier
- 250 g Zucker
- 60 g Honig
- 95 g Maizena
- 15 g Backpulver
- etwas Salz

Öl zum Einfetten Für die Glazur

- 250 g Puderzucker
- 50 g Limettensaft

Zubereitung

Den Ofen auf 165 Grad vorheizen. Die Springform einfetten und den Boden mit Backpapier bedecken. Die Karotten in Stücke schneiden. Die Eier trennen. Alle Zutaten außer Eiweiß, Puderzucker und Limettensaft in die Küchenmaschine geben und zu einer homogenen Masse verarbeiten. Das Eiweiß steif schlagen, unter die Kuchenmasse heben und in die Springform gießen. Den Kuchen 35-40 Minuten goldgelb backen, auf einem Rost abkühlen lassen und mit einer Gabel einstechen. Den Puderzucker mit dem Limettensaft zu einer Glasur verrühren und die Oberseite des Kuchens mit einem Spatel oder Tortenmesser mit der Glasur bestreichen.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000