

# Karottentorte mit Mandeln

## Zutaten:

400 g Karotten

8 Eier

250 g Zucker

1 TL Vanillezucker

400 g Mandeln gem.

50 g Stärkemehl

1 TL Zimt gem.

Schale und Saft einer Zitrone

## Zubereitung:

Backrohr auf 160°C vorheizen. Karotten schälen und fein raspeln. Tortenform fetten. Eier trennen, Eigelbe mit Zucker und Vanillezucker gut schaumig schlagen, Karotten unterheben. Hälfte der Mandeln unterheben. Stärkemehl und Zimt dazugeben. Zitronenschale abreiben, Saft auspressen und zur Masse geben. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, restliche Mandeln sachte unterheben. Eigelb-Masse und Eischnee-Nuss-Mischung vorsichtig miteinander vermengen. In der Form glatt streichen, auf mittlerer Schiene ca. 70 min backen. Etwas abkühlen lassen, aus der Form lösen und nach Geschmack entweder mit Staubzucker oder einer Zucker-Zitronenmischung überziehen.

