

# Möhrenkuchen mit Nüssen

## (laktosefrei)

### Zutaten:

200 g Mehl  
70 g gemahlene Nüsse  
300 g Möhren  
120 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
4 Eier  
3 EL Amarettolikör  
2 TL Backpulver  
½ TL Zimt  
Puderzucker

### Zubereitung:

- Eier trennen.
- Möhren fein raspeln.
- Eigelb mit Zucker und Vanillezucker verrühren.
- Mehl, Backpulver und Zimt vermischen.
- Mischung unter die Eiermasse rühren.
- Möhren, Amaretto und Nüsse ebenfalls unterrühren.
- Eiweiß steif schlagen.
- Eischnee unter den Teig heben.
- Teig in eine gefettete Kastenform (26 cm) geben.
- Bei 180° C etwa 70 Minuten backen.
- In der Form auskühlen lassen.
- Mit Puderzucker überstreut servieren.