



Karottentorte

Zeit gesamt
🕒 1h 50min

Zubereitungszeit
🕒 50min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Karotten	4 St.
Butter	200 g
Zucker	200 g
Vanillinzucker	20 g
Eier	4 St.
Backpulver	3 TL
Weizenmehl, Type 405	350 g
Haselnuskerne, gemahlen	150 g
Zimt	
Zitronen	1 St.
Puderzucker	5 EL
Aprikosenkonfitüre	50 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Springform 28 cm Durchmesser, Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Karotten schälen, Enden entfernen und fein raspeln. In einer Schüssel Butter, Zucker und Vanillinzucker mit einem Handrührgerät schaumig rühren. Nach und nach Eier unterrühren. Backpulver, Mehl, Haselnuskerne und Zimt einsieben und gut verrühren. Karottenraspel unterheben.
2. Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen und im Ofen ca. 60 Min. backen.
3. Inzwischen Zitrone halbieren und Saft auspressen. Saft mit Puderzucker zu einem Guss vermischen. Torte abkühlen lassen, mit Aprikosenkonfitüre einpinseln. Guss darübergeben. Karottentorte servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	333 kcal
Kohlenhydrate	38 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	17 g