Karottenkuchen

Zutaten für 1 Spring- oder Kastenform

12 Zwieback oder 120 g Mehl	zerreiben.
5 frische Eier	trennen. Das Eiweiß mit
1 Prise Salz	sehr steif schlagen und beiseitestellen. Den Backofen auf 175°C vorheizen.
250 g Haselnüsse	fein mahlen.
250 g Karotten	fein raspeln.
1 Bio Zitrone ungewachst	waschen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Die 5 Eigelb mit
250 g Zucker	schaumig schlagen, die Zitronenschale, die gemahlenen Nüsse, die Karotten und den Zwieback hinzufügen, gut vermischen.
3 TL Backpulver	und dann den Zitronensaft dazugeben. Alles gut verrühren und das Eiweiß unterziehen. Den Teig in eine Spring- oder Kastenform geben und im vorgeheizten Ofen 50 – 60 Minuten backen, herausnehmen und kurz abkühlen lassen.
200 g Kuvertüre	im Wasserbad schmelzen und den Kuchen damit überziehen.

Kuchen