

## Zutaten:

150 g Karotten (ca. 2-3 Stück, je nach Größe)  
4 Eier  
250 g Zucker  
200 ml Öl (ich verwende Sonnenblumenöl)  
200 ml Karotten- oder Orangensaft  
150 g gemahlene Haselnüsse  
300 g Mehl  
1 Pkg. Backpulver (=16 g)  
Jeweils 1 Msp. Vanillepulver, Zitronen- und Orangenabrieb

## Deko und Glasur:

2 Pkg. Marzipankarotten  
Saft 1 Zitrone und 100-120 g Puderzucker



## Zubereitung:

- 1) Heitzt den Backofen auf 180 Grad O/U Hitze vor.
- 2) Schält die Karotten und zerkleinert sie mithilfe eines Multizerkleinerers. Alternativ verwendet ihr eine Reibe.
- 3) Mixt die Eier mit dem Zucker dick-cremig und hellgelb. Fügt portionsweise den Saft und das Öl hinzu.
- 4) Es folgen die Karottenstückchen, Nüsse und das Mehl (vermischt mit dem Backpulver).
- 5) Bereitet eine Kranzform (alternativ eine Guglhupf- oder Springform) vor. Befettet diese mit Butter und streut sie mit Mehl aus. Füllt den Teig gleichmäßig ein und backt den Kuchen bei 180 Grad ca. 40-45 min lang. Macht unbedingt die Stäbchenprobe. Danach lasst ihr ihn vollständig auskühlen und könnt ihn stürzen.
- 6) Für die Glasur vermischt ihr Zitronensaft und Puderzucker und tragt sie am besten mithilfe eines Pinsel auf den Kuchen auf.

### Sastojci:

150 g mrkve (ca. 2-3 komada, zavisno od veličine)  
4 jaja  
250 g šećera  
200 ml ulja  
200 ml soka od mrkve ili narandže  
150 g mljevenih lješnjaka  
300 g brašna  
1 pak. praška za pecivo (=16 g)  
Na vrh noža vanilije u prahu i korice od limuna i narandže

### Dekoracija i glazura:

2 pak. mrkve od marcipana  
sok od 1 limuna i 100-120 g šećera u prahu



### Priprema:

- 1) Zagrijte rernu na 180 stepeni gornji/donji grijači.
- 2) Mrkve ogulite i usitnite pomoću ribeža ili najbolje u multipraktiku.
- 3) Jaja skupa sa šećerom kremasto umutite dok se ne stvori svjetlo žuta pjenasta smjesa. Postepeno dodajte sok i ulje.
- 4) Slijede komadići mrkve, lješnjaci i brašno (pomiješano sa praškom za pecivo).
- 5) Pripremite kalup za vijenac (alternativno može i kuglof ili kalup za torte). Pomastite ga i pospite brašnom. Višak brašna odstranite. Tijesto ravnomjerno raspodijelite po kalupu i pecite kolač na 180 stepeni 40-45 min. Obavezno provjerite čačalicom da li je gotov. Ostavite ga da se potpuno ohladi pa ga oprezno izvadite iz kalupa.
- 6) Za glazuru pomiješajte sok od limuna i šećer i glazuru nanesite najbolje pomoću kista.