



## Karottentorte

### Zubereitung

Eier trennen, das Eiklar mit dem Vanillezucker steif schlagen; Dotter mit Zucker und Honig schaumig rühren; nach und nach geriebene Karotten, geriebene Mandeln (oder Nüsse) und die geraspelte Schokolade dazugeben.

Den Saft der Zitrone und nach Belieben einen Schuss Rum beimengen.

Zum Schluss das Mehl mit dem Backpulver und den Eischnee unterheben.

Bei 200 °C Ober- und Unterhitze ca. 45 min. backen.

Je nach Vorliebe kann die Torte mit Schoko- oder Zitronenglasur verziert werden, oder man bestreicht sie mit Marmelade und streut Mandelsplitter darüber.

**Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Isabella Traxler.**

### Zutaten

- 35 dag Karotten (gerieben)
- 20 dag Mandeln (oder Nüsse, gerieben)
- 15 dag Schokolade (gerieben)
- 15 dag (Vollkorn-) Mehl
- 5 dag Zucker
- 10 dag Honig
- 5 Eier
- 1 P. Backpulver
- 1 P. Vanillezucker
- Saft einer Zitrone
- evtl. etwas Rum
- nach Belieben: Marmelade, Mandelsplitter, Schoko- oder Zitronenglasur