Möhren-Haferflockenkuchen

Leicht ca. 165 Min.

Zutaten | 16 Portionen

3 EL Schlagsahne
200 g Butter
175 g Zucker
1 EL Honig
50 g gehobelte Mandeln
100 g zarte Haferflocken
100 g Möhren
1 Päckchen Vanillin-Zucker
Schale von 1 Bio-Zitrone
1 EL Zitronensaft
3 Eier (Größe M)
175 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
75 ml Milch
50 g gemahlene Mandeln
100 g Marzipan-Rohmasse
orange und grüne Lebensmittelfarbe
Puderzucker zum Bestäuben
Fett und Mehl für die Form

Nährwerte pro Portion

kJ	1210
kcal	290
Eiweiß	5 g
Fett	18 g
Kohlenhydrate	27 g
Ballaststoffe	2,3 g

Zubereitung

3 EL Sahne, 75 g Butter, 75 g Zucker und 1 EL Honig aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Gehobelte Mandeln und 50 g Haferflocken unterrühren und vom Herd nehmen. Abkühlen lassen.
Möhren schälen, fein raspeln. 125 g Butter, 100 g Zucker und Vanillin-Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Zitronenschale und -saft unterrühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. 50 g Haferflocken, gemahlene Mandeln und Möhren unterrühren. In eine gefettete, mit Mehl bestäubte Springform (26 cm Ø) füllen.
Mandel-Haferflocken-Masse vorsichtig auf dem Teig verteilen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 40 Minuten backen, herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
15 g Marzipan grün einfärben, restliches Marzipan orange einfärben. Aus dem Marzipan 16 Möhren mit Grün formen. Kuchen vorsichtig aus der Springform lösen, auf eine Tortenplatte setzen. Oberen Rand mit Puderzucker bestäuben und mit Marzipanmöhren verzieren.