

Möhren-Nuss Gugl



Du brauchst: (für 12 Stück)

- 2 Eier
- und zusätzlich noch 2 Eiweiß
- 150 Gramm Zucker
- 150 Gramm gemahlene Haselnüsse oder Mandeln (ich nehme meistens jeweils halb Haselnüsse / halb Mandeln)
- 80 Gramm Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1/2 TL Zimt
- 150 Gramm klein geraspelte Möhren

Und so geht's:

1. Die Eier trennen und die Eigelbe zusammen mit dem Zucker aufschlagen
2. nun die geraspelten Möhren und die gemahlene Nüsse dazugeben und verrühren
3. die 4 Eiweiße steif schlagen
4. Mehl mit Backpulver und Zimt mischen
5. Mehlmischung unterrühren
6. Eiweiß vorsichtig unterheben
7. Teig in die Backförmchen verteilen und bei 200 Grad ca. 15-20 Minuten backen.