

## Ines' Möhrentorte mit Honig

175 g Butter  
200 g Honig  
1 Prise Salz  
4 Eigelb  
150 g gemahlene Mandeln  
abgeriebene Schale einer Apfelsine  
375 g Möhren  
250 g Weizenvollkornmehl,  
1 P. Backpulver  
100ml Apfelsinensaft (von etwa 2 Apfelsinen)  
4 Eiweiß, Kokosraspel  
Puderzucker

Butter, Honig, Salz und Eigelb schaumig rühren, Mandeln und Apfelsinenschale dazugeben. Möhren schälen, fein raspeln und unterheben.

Mehl und Backpulver mischen und zusammen mit dem Apfelsinensaft unterrühren.

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unterheben.

Den Teig in eine gefettete, mit Kokosraspeln ausgestreute Springform ( ø 26 cm) füllen.

Bei 175°C, ca. 50-60 Min. backen.

Die abgekühlte Torte leicht mit Puderzucker bestäuben.