

# Karotten-Honigkuchen

## Zutaten:

400 g	Karotten
320 g	Brösel
1 TL	Zimt
7	Eier
90 ml	Wasser
½	Zitrone (Saft)
250 g	geriebene Nüsse
6 g	Backpulver
280 g	Honig
3 TL	Rum

## Für die Glasur:

	Passierte Kirschenmarmelade
400 g	Kochschokolade
2 EL	Öl

## Zubereitung:

Die Karotten schälen und fein aufhobeln. Brösel mit Zimt, Nüssen und Backpulver vermischen. Eiklar zu steifem Schnee schlagen, Dotter mit Honig schaumig rühren. Zuerst die Dottermischung unter den Eischnee heben, dann die Bröselmischung sowie Rum, Zitronensaft und Wasser einrühren. Die Kuchenmasse gleichmäßig auf das befettete und bemehlte Backblech streichen und im vorgeheizten Rohr ca. 50 min bei 150°C backen, danach auskühlen lassen und mit Kirschenmarmelade bestreichen. Die Kochschokolade über Wasserdampf schmelzen und das Öl einrühren. Die Glasur gleichmäßig über den Kuchen verstreichen.