

## Zutaten:

4 Eier  
50 g Zucker

160 g Öl  
350 g Zucker  
5 EL heisses Wasser

350 g Mehl  
1 1/2 TL Backpulver  
1/2 TL Natron  
1/4 TL Salz  
1 TL Muskatnuss, gemahlen  
1 TL Zimt, gemahlen  
1 TL Nelken, gemahlen

200 g Möhren, geraspelt  
100 g Haselnüsse, gemahlen

### Zum Bestäuben:

Puderzucker



**Zubereitungszeit:** 40min

**Backzeit:** 50min

**Temperatur:** 180°C

## Zubereitung:

Eier trennen. Alle Zutaten abwiegen und bereitstellen. Eiweiß mit dem Zucker zu steifem Eischnee schlagen.

Öl, Zucker, Wasser und Eigelb cremig aufschlagen.

Das mit Backpulver, Natron, Salz, Muskat, Zimt und Nelken gemischte Mehl mit dem *Müllermeister* über die Eigelbmasse sieben und mit dem *Softliner gross* unterrühren. Die Möhren und die Haselnüsse ebenfalls unter den Teig ziehen. Eischnee zum Schluss vorsichtig unterheben.

Den *Merkur* auf den mit einer *Dauerbackunterlage* ausgelegten *Thermo-Star* stellen. Teig mit dem *Hermelin klein* einfüllen, mit dem *Liftboy spitz* glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 ° C ca. 50 Minuten backen.

Die ausgekühlte Torte mit Puderzucker bestäuben.