Möhrenkuchen (Kuchen im Glas)



Zutaten für ca. 2 Gläser a 750 ml oder ca. 3 Gläser a 500 ml oder ca. 6 Gläser a 250 ml:
200 g Karotten
200 g Zucker
1 Messerspitze Salz
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
5 Eigelb
5 Eiweiß
240 g geriebene Mandeln
80 g Mehl

Außerdem:
Fett und Semmelbrösel zum Ausstäuben der Gläser
2 Sturzgläser (z.B. von Weck) mit Gummi und Klammern

Zubereitung:
Karotten putzen, und sehr fein reiben. Sind sie zu grob, dann lässt sich der Kuchen später sehr schlecht schneiden.
Eigelb, ein Drittel Zucker, Salz, und Zitronenschale in einer Schüssel schaumig schlagen. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Mandeln mit Mehl und Karotten mischen.
Zuerst ein Drittel des Eischnees unter die Eigelbmasse rühren. Dann den übrigen Schnee zugeben, und die Mandel-Karotten-Mehlmischung darüber schütten. Alles vorsichtig unterheben.
2 Sturzgläser fetten und mit Semmelbrösel ausstäuben, darauf achten dass der Rand der Gläser fettfrei bleibt, denn sonst kann es vorkommen, dass das Glas nicht dauerhaft geschlossen bleibt.
Die Masse in die Gläser höchstens zu 3/4 einfüllen, nicht höher sonst kann man das Glas nach dem Backen nicht mehr verschließen.
Die Gläser im vorgeheizten Backofen auf den Rost bei 190°C

etwa 60 Minuten backen *(*Stäbchenprobe)*.
In der Zwischenzeit die Gummis in heißes Wasser legen. Nach dem Backen sofort die Gummis auf den Rand des Glases legen, den Deckel darauf geben und mit den Klammern das Glas verschließen.
Es kann sein, dass sich an den Deckel Kondenswasser bildet, das ist aber nicht weiter besorgniserregend, sondern ganz normal.

Hinweis:
Die Glaskuchen sind bis zu 4 Wochen haltbar. Die Klammern nach dem Erkalten nicht entfernen, sondern erst beim Öffnen des Glases.
Das Foto wurde nach dem Öffnen des Glases gemacht, es kann also sein, dass sich der Kuchen nach der Lagerzeit etwas setzt. Wir haben hier ein 750 ml Glas verwendet.

**Info Stäbchenprobe:*
So funktioniert es: Ein Holzstäbchen (Zahnstocher oder Schaschlikstäbchen) in die Mitte des Kuchens stechen. Klebt daran noch Kuchenteig muss die Backzeit verlängert werden bis kein Teig mehr daran kleben bleibt.