

Karotten-Cremeschnitte

Kuchen & Gebäck

Gemüse

Kuchen

Süße Gerichte

Zubereitung

1. Karotten waschen und fein reiben. Zitronenschalen abreiben, Saft einer halben Zitrone auspressen. Marillen würfeln und mit Karotten, Zitronensaft und -schale mischen. Geriebene Nüsse mit Mehl und Backpulver vermischen. Eier trennen, Eiweiß und Zucker steifschlagen.
2. Dotter unterziehen. Dann die Karotten- und Mehlmischung unterziehen. Teig auf befettetes Backblech streichen und bei 180 °C ca. 30 Minuten backen.
3. Für die Creme Mascarino, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Obers steifschlagen und unterziehen. Die Creme auf den ausgekühlten Kuchen streichen und kühl stellen. Mit Schoko-Ornamenten dekoriert servieren.



Zutaten

25 dag Karotten

1 unbehandelte Zitrone

5 dag getrocknete Marillen

20 dag Walnüsse

5dag Mehl

2 TL Backpulver

6 Eier

16dag Zucker

****Für die Creme:****

40dag Mascarino

15dag Staubzucker

2 Pkg. Vanillezucker

1 Becher Schlagobers