

REZEPTTIPP AUS DER REGION

MICHAELAS

FISSER KAROTTENKUCHEN

Kuchen Ø 18-20 cm
Zubereitungszeit: etwa 1,5 Stunden
Backdauer: 50-60 Minuten,
Heißluft 170° C
Auskühldauer: etwa 2,5 Stunden

Zutaten

Teig

4 Eier
70 g Staubzucker
70 g Kristallzucker
Prise Salz
260 g geraspelte Karotten
140 g geröstete & geriebene Haselnüsse
70 g Mehl
Prise Zimt
1 Messerspitze Backpulver

Eierlikörsahne

350 g Sahne
3 Blatt Gelatine (handelsübliche Größe)
100 ml Eierlikör
1 Pkg. Vanillezucker, Staubzucker nach Geschmack

Eierlikörspiegel

150 ml Eierlikör
1 Blatt Gelatine (handelsübliche Größe)
Zucker nach Belieben



Zubereitung Teig

- Eigelb mit Staubzucker schaumig rühren.
- Eiweiß mit Zucker und Salz cremig schlagen.
- Zu der Eigelbmasse die geraspelten Karotten geben.
- Anschließend die Haselnüsse unterheben.
- Eiweiß ebenfalls vorsichtig unterheben.
- Mehl sieben, damit keine Klumpen entstehen. Langsam unterheben.
- Masse in die vorbereitete Backform füllen und etwa 50 bis 60 Minuten backen.
- Nach der Backzeit abkühlen lassen und dann den Karottenkuchen gerade schneiden, damit er überall hübsch aussieht.
- Tipp: Auf den erkalteten Kuchen gebe ich zusätzlich gerne noch eine Schicht Marillenmarmelade.

Zubereitung Eierlikörsahne

- Für die Eierlikörsahne Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- Währenddessen Sahne steif schlagen.
- Die gut ausgedrückte Gelatine in einen Topf geben und schmelzen.
- Eierlikör dazugeben und je nach Belieben mit ein wenig Staubzucker süßen. Dabei darauf achten, dass der Eierlikör nicht zu heiß wird.
- Vorsichtig angleichen. Dazu etwas Sahne in die Eierlikör-Gelatine-Masse geben. Anschließend alles in die restliche Sahne geben und verrühren.
- Tortenring anbringen und Masse eingießen.
- Im Kühlschrank für mindestens 2 Stunden kaltstellen.

Zubereitung Eierlikörspiegel

- Für den Eierlikörspiegel Gelatine in kaltem Wasser einweichen .
- Gut ausdrücken, in einen Topf geben und schmelzen.
- Eierlikör dazurühren bis alles glatt ist.
- Den Spiegel auf die Torte gießen und wieder ab in den Kühlschrank. Nach etwa 30 Minuten sollte alles schön fest sein.

GUTEN APPETIT!

WE ARE FAMILY.®