Nah&Frisch



Brigitte W., 3910 Gradnitz, NÖ | User

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