

Karottenkuchen mit Eierlikör zu Ostern

Zutaten

200 g Karotten
3 Eigelb
125 g Zucker
1 Stange das Vanillemark
280 g gemahlene Walnüsse
50 g Mehl
2 TI Backpulver
3 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
3 Eiweiße
1 Prise Salz
Dekoration
Zartbitterschokolade
Ostereier
Kastenform



Zubereitung

Kastenform einfetten und mit Walnussbröseln ausstreuen. Backofen bei 180 Grad vorheizen. Karotten schälen und fein raspeln. Eigelb mit Zucker, Vanillemark schaumig rühren. Mehl, Backpulver mischen sieben und mit den Walnüssen vermengen. Unter den Eigelbschaum heben. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Den Teig in die Form füllen und ca. 50-60 Minuten backen.

Den Karottenkuchen aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Minuten stehen lassen, bevor man ihn auf ein Kuchengitter stürzt. Zartbitterschokolade schmelzen und auf dem Kuchen verteilen, mit Ostereiern dekorieren

[Link zum Rezept: Karottenkuchen mit Eierlikör zu Ostern](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de