

Beschwipster Hase im Möhrenkuchen

Zutaten

300 g fein geriebene Karotten
300 g fein gemahlene Mandeln
150 g Zucker
5 getrennte Eier
1 Vanilleschote
1/2 Pkg Backpulver
1 Marzipandecke
1 Pkg Marzipan für Figuren zu formen
Lebensmittelfarben
Kakao
Zuckerschrift weiß
Aprikosenmarmelade
0,1 l VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Zubereitung

Möhren reiben. Zucker und Eigelb mit dem Mark der Vanilleschote schaumig rühren. Möhren unterheben, Backpulver und Mandeln ebenso. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazu geben. Das Eiweiß sehr steif schlagen und vorsichtig unter den Möhrenteig heben. Sofort backen. Die Backzeit beträgt etwa 45 - 50 Minuten bei 175 - 180 °C. Den Eierlikörkuchen abkühlen lassen.

Marmelade leicht über den Kuchen streichen. Die Marzipandecke darüber legen. Den überstehenden Rand abschneiden. Evtl. für Figuren mit verwenden. Marzipan mit der Lebensmittelfarbe und dem Kakao färben. Einen Hasenkörper und Ohren formen. So auf den Kuchen legen, das es aussieht ob der Kopf im Kuchen ist. Die Ohren in der Mitte mit der weißen Zuckerschrift anmalen. Einen Püschel als Schwanz auch mit der Zuckerschrift auftragen. Nun Möhren formen und mit einer Knoblauchpresse das Gras und Möhrengrün herstellen. Fertig ist ein leckerer Osterkuchen.

[Link zum Rezept: Beschwipster Hase im Möhrenkuchen](#)

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