

Saftiger Möhrenkuchen mit Käsekuchenfüllung und Eierlikör

Zutaten

Für den Möhrenkuchen:

400 g Möhren
4 Eier
250 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
1 Prise Salz
Saft und Schale von einer Bio-Orange
150 g Mehl
2 TL Backpulver
200 g Mandeln

Für die Füllung:

400 g Frischkäse
1 Ei
150 g Zucker
2 EL Speisestärke
4 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 EL weiche Butter
1 Dose Pfirsiche, gesüßt

Für die Sahnehaube:

200 g Schlagsahne
1 Pkg Vanillezucker
VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör nach Belieben

Außerdem:

eine Springform, 28 cm Durchmesser
Butter zum Einfetten
Semmelbrösel
evtl. Dekoration (hier: Schokoladenfiguren und Veilchenblüten)

Zubereitung

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Die Möhren schälen, die Enden abschneiden und fein raspeln. Eier trennen. Das Eiweiß mit 50 g Zucker und einer Prise Salz steif schlagen und zur Seite stellen. Eigelb mit den restlichen 200 g Zucker, Vanillezucker, Saft und abgeriebener Schale der Orange schaumig aufschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver und den Mandeln mischen und gut vermischen, dann vorsichtig unter die Eigelbmasse rühren. Als Letztes das Eiweiß unterheben.



[Link zum Rezept: Saftiger Möhrenkuchen mit Käsekuchenfüllung und Eierlikör](#)

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

Saftiger Möhrenkuchen mit Käsekuchenfüllung und Eierlikör

Für die Füllung, den Frischkäse aufschlagen. Dann die restlichen Zutaten, außer die Pfirsiche, zugeben und gut verrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. Die Springform zunächst mit Butter einfetten, dann mit Semmelbröseln ausstreuen.

Etwa zwei Drittel des Kuchenteigs in die Form geben, dann den Teig etwas an den Seiten hinaufziehen und die Füllung gleichmäßig in der Mulde verteilen. Dabei nicht bis ganz an die Form arbeiten, sondern einen Rand lassen. Die Pfirsiche abtropfen lassen und auf der Füllung verteilen, etwas in die Masse drücken. Den Rest des Möhreenteiges darauf verteilen und glatt streichen.

Dann den Kuchen 40 bis 50 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Nach Ablauf der Zeit eine Stäbchenprobe machen und wenn er fertig ist, aus dem Ofen nehmen und in der Form abkühlen lassen.

Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Den Kuchen vorsichtig stürzen und die Form entfernen. Dann die Sahne auf dem Kuchen verteilen und mit einem Teigschaber gerade ziehen. Jetzt noch mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dekorieren. Dafür den Eierlikör durch Zickzackbewegungen mit der Flasche im Gittermuster über dem Kuchen verteilen und nach Belieben weiter dekorieren.

[Link zum Rezept: Saftiger Möhrenkuchen mit Käsekuchenfüllung und Eierlikör](#)