

Möhrenkuchen mit Verpoorten Original Eierlikör-Buttercreme-Frosting

Zutaten

Für 8 Personen

Für den Möhrenkuchen:

weiche Butter und Mehl für die Backform

350 g Möhren

170 g Zucker

1 TL Zimtpulver

Mark von 1 Vanilleschote

120 ml Pflanzenöl

1,5 TL Backpulver

100 g Mehl (alternativ: gemahlene Nüsse)

100 g gemahlene Haselnüsse

50 g gehackte Walnüsse

2 Eier

1 Prise Salz

Für das Eierlikör-Buttercreme-Frosting des Möhrenkuchens:

60 g Puderzucker

350 g Frischkäse

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

200 g weiche Butter

Zubereitungszeit: ca. 35 Min.

Backen: ca. 50 Min.

Kühlzeit: ca. 30 Min.

Zubereitung

Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Eine Springform (20 cm) buttern und mit Mehl bestäuben.

Die Möhren schälen und raspeln. Den Zucker, Zimt und die Vanille in einer Schüssel mit dem Pflanzenöl, Backpulver, Mehl (alternativ: gemahlene Nüsse), Nüssen, Eiern und dem Salz gut verrühren. Die Möhren unterziehen und den entstandenen Teig in die vorbereitete Backform füllen. Im vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten lang backen (Stäbchenprobe machen). In der Form auskühlen lassen.

Für das Eierlikör-Buttercreme-Frosting den Puderzucker mit dem Frischkäse und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör glatt rühren. Die weiche Butter dazugeben und kräftig verrühren. Im Kühlschrank ca. 30 Min. abkühlen lassen.

Den Möhrenkuchen aus der Form lösen, waagrecht halbieren, auf der untere Hälfte etwa 1/4 des Eierlikör-Buttercreme-Frostings verteilen und glatt streichen. Die obere Kuchenhälfte darauf legen und mit der restlichen Creme überziehen. Bis zum Servieren mindestens 1 Stunde kalt stellen. Kurz vor dem Servieren nach Belieben mit Marzipanmöhren oder zu Ostern mit Zuckereiern verzieren.



[Link zum Rezept: Möhrenkuchen mit Verpoorten Original Eierlikör-Buttercreme-Frosting](#)

Möhrenkuchen mit Verpoorten Original Eierlikör-Buttercreme-Frosting

[Link zum Rezept: Möhrenkuchen mit Verpoorten Original Eierlikör-Buttercreme-Frosting](#)

Copyright © VERPOORTEN 2022 (4/2022)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de