

# Carrot Cake Schnecken mit Verpoorten Original Eierlikör Frosting

## Zutaten

für 10 - 12 Eierlikör Schnecken:

Für den Teig:

650 g Mehl  
1 Pck. Trockenhefe oder 1/2 Würfel frische Hefe  
250 ml Milch  
80 g geschmolzene Butter  
2 Eier  
120 g Zucker  
1/2 TL Salz

Für die Füllung:

1 Eiweiß  
100 g Zucker  
200 g Walnüsse gemahlen  
150 g Karotten fein gerieben  
1 TL Zimt  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für das Frosting:

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
Puderzucker

Für die Deko:

Pistazien gehackt  
Karotten fein gerieben

## Zubereitung

1. Milch lauwarm erwärmen und die Hefe darin auflösen.
2. Mehl, Zucker, Salz, geschmolzene Butter und die Eier in eine Schlüssel geben.
3. Die Milch mit der aufgelösten Hefe dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Hefeteig verkneten.
4. Abgedeckt an einem warmen Ort 45 Minuten ruhen lassen.
5. Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen.
6. Walnüsse, Karotten, Zimt und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazugeben und alles gut miteinander verrühren.
7. Hefeteig zu einem Rechteck ausrollen und mit der Füllung bestreichen.



[Link zum Rezept: Carrot Cake Schnecken mit Verpoorten Original Eierlikör 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

# Carrot Cake Schnecken mit Verpoorten Original Eierlikör Frosting

8. Von der langen Seite her aufrollen und in ca. 10 bis 12 gleichgroße Stücke schneiden.
9. Eine Back- oder Auflaufform fetten und die Schnecken mit etwas Abstand, mit der Schnittstelle nach oben, nebeneinanderlegen.
10. Mit Frischhaltefolie abgedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen.
11. Bei 160 Grad Heißluft ca. 20 bis 25 Minuten backen und abkühlen lassen.
12. Für das Frosting werden Puderzucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zu einem festen Guss verrührt und über die Schnecken verteilt.

[Link zum Rezept: Carrot Cake Schnecken mit Verpoorten Original Eierlikör Frosting](#)