

Karotten- kuchen

im Glas mit
Schokohase



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Kuchenteig:

- 1 ERNTEKRUNE Karotte
- 1 GUTSGLÜCK Ei
- 120 g KÜCHENSTOLZ Mehl
- 50 g BIO SONNE Honig
- 50 g LANDFEIN Butter
- 1 EL BIO SONNE Ingwer
(frisch gerieben)
- 1 TL ZAUBERHAFT BACKEN
Backpulver
- 1 Prise Salz

Frischkäsecreme:

- 1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN
Vanillinzucker
- 300 g CREMISÉE Frischkäse
- 50 g Puderzucker
- 30 g LANDFEIN Butter (zimmerwarm)
-
- 4 kleine Schokohasen für die Deko

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
2. Währenddessen die Karotte fein raspeln und mit den übrigen Zutaten für den Kuchen zu einem homogenen Teig vermengen.
3. Den Kuchenteig in eine kleine gefettete Kastenform füllen und für eine halbe Stunde goldbraun backen.
4. In der Zwischenzeit die Zutaten für die Frischkäsecreme mit dem Schneebesen oder der Küchenmaschine zu einer glatten Creme verrühren und kalt stellen.
5. Den Karottenkuchen kurz abkühlen lassen, aus der Form stürzen und voll-

TIPP

Wer keine kleinen Schokohasen zur Hand hat, kann auch kreativ werden und die Hasenohren von großen Schokofiguren abschneiden oder kleine schokoladige Ostereier verwenden.

ständig auskühlen lassen - danach in mundgerechte Stücke brechen.

6. Dann abwechselnd Creme und Kuchenstücke in Dessertgläser schichten und mit Schokohasen dekorieren.