

Karottenkuchen mit Eierlikör

Zutaten für 1 Kastenform:

Kuchenteig:

3 Eier

200 g Zucker

210 ml Öl

300 g Weizenmehl

1 Pkg. Backpulver

1 Prise Salz

100 g Mandeln, gerieben

150 g Karotten, grob gerieben

100 ml Eierlikör

Topping:

150 ml Schlagobers

100 g Frischkäse

1 EL Zucker

Marzipankarotten

Zuerst werden die Karotten geschält und grob gerieben. Diese zur Seite stellen.

Die Eier werden mit dem Zucker schaumig geschlagen. Das Öl wird nach und nach hinzugefügt. Nach und nach das mit dem Backpulver und der Prise Salz gemischte Mehl in den Teig hinzufügen und weiter rühren.



Die Mandeln unter Rühren zum Teig hinzufügen. Die geriebenen Karotten und den Eierlikör unterheben. Der Kuchen wird in eine ausgefettete Kastenform gefüllt und bei 180°C etwa 35 Minuten hellbraun gebacken. Stricknadelprobe machen.

Der Schlagobers wird in der Zwischenzeit aufgeschlagen. Frischkäse und Zucker hinzufügen und klumpenfrei vermengen.

Den ausgekühlten Kuchen mit der Creme bestreichen und mit Marzipankarotten dekorieren.

