



# Möhrenkuchen AM STIEL

12 DESSERTS



CA. 60 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



## ZUBEREITUNG

### ZUTATEN

300 g Möhren  
5 Eier  
130 g Zucker  
80 g gemahlene Haselnüsse  
200 g Mehl  
2 TL Backpulver  
1 TL Zimt  
Fett für die Kuchenform  
30 g Bayernland Goldbutter (weich)  
40 g Bayernland Farmi Frischkäse  
400 g weiße Kuvertüre  
Grüne Lebensmittelfarbe  
Osterdekoration wie Streusel,  
Marzipanmöhren, Zuckerfiguren

1. Den Backofen auf 180 °C (Ober-/ Unterhitze) vorheizen
2. Karotten waschen, schälen und fein reiben.
3. Eigelb mit Zucker schaumig schlagen und Karotten und Haselnüsse untermischen. Mehl mit Backpulver und Zimt vermischen und mit einem Teigschaber vorsichtig unter den Teig heben.
4. Das Eiweiß steif schlagen und unter den Teig ziehen. Den Teig in die gefettete Kuchenform füllen und im vorgeheizten Backofen etwa 60 Minuten backen.
5. Den gebackenen Kuchen mit den Händen zerkleinern. Die weiche Butter und den Frischkäse dazu geben und alles gut durchkneten. Die Masse in Eisförmchen füllen oder runde Kugeln formen. Die Stiele hineindrücken und die Cakepops für zwei Stunden in den Tiefkühler geben.
6. Die Kuvertüre kleinhacken, über dem Wasserbad schmelzen und mit Lebensmittelfarbe einfärben. Den Kuchen damit überziehen.
7. Solange die Schokolade noch weich ist, die Küchlein dekorieren.

DAS REZEPT ENTSTAND IN FREUNDLICHER  
ZUSAMMENARBEIT MIT [WWW.ESSEN-MIT-LIEBE.COM](http://WWW.ESSEN-MIT-LIEBE.COM)



/bayernlandeg



/bayernland\_eg

[www.bayernland.de](http://www.bayernland.de)



Mehr Rezepte unter:

[www.youtube.com/BayernlandTV](https://www.youtube.com/BayernlandTV)