

Jugendkochshow Folge 7 Karottenkuchen

Zutaten:

für die Creme:

Quark

Puderzucker (selbstgemacht)

Sahne

für den Teig

140g Mehl

Halbe Packung Backpulver

3 / 1 Zimt + Nelke

150-160g Brauner Zucker

Walnüsse

Sauerkirschen

150g Möhren/Karotten

150ml Öl (Sonnenblumen)

2 Eier

Orangensaft

Ingwersaft

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Zimt, Zucker, Walnüsse, Sauerkirschen Möhren in eine Schüssel.

Öl, Eier, Säfte und Sahne aufschlagen und dazugeben.

2/3 Quark mit aufgeschlagener Sahne vermischen. Vanillezucker dazugeben sowie Orangenschale.

5 kleine Kuchen formen befüllen mit dem Teig.

Das ganze wird bei 180 Grad Umluft ca. 25 min gebacken.

Auskühlen lassen und anschließend mit der Quarkcreme verziehen.

Guten Appetit wünscht euch Elias.