

KAROTTENKUCHEN MIT OSTERNEST

ZUTATEN für 1 Bräucheform mit 22 cm Durchmesser

4 Eiweiß
1 Prise Salz
4 Eigelb
200 g Staubzucker
130 g geriebene Walnüsse
65 g Semmelbrösel (Paniermehl)
200 g geriebene Karotten
1 EL Rum



4 EL Staubzucker + Rum für die Glasur



Essbares Ostergras, Schokohase, Gelee-, Zucker- oder Schokoeier

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Heißluft vorheizen.
2. Kuchenformen mit Backtrennspray einsprühen oder buttern und mit Bröseln stäuben.
3. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen.
4. Eigelb und Staubzucker sehr cremig rühren.
5. Nüsse, Semmelbrösel, Karotten und Rum vermengen und unter die Eigelbmasse rühren. Zuletzt das Eiweiß vorsichtig unterheben.
6. Kuchen ca. 45–50 Minuten backen (Stäbchenprobe), auskühlen lassen und stürzen.
7. Mit Rumglasur (Staubzucker + Rum) glasieren und österlich dekorieren.

TIPP

Für eine große Kuchenform eine Masse aus 6 Eiern, 280 g Staubzucker, 200 g Nüsse, 100 g Brösel, 300 g Karotten und 2 EL Rum bereiten.

