

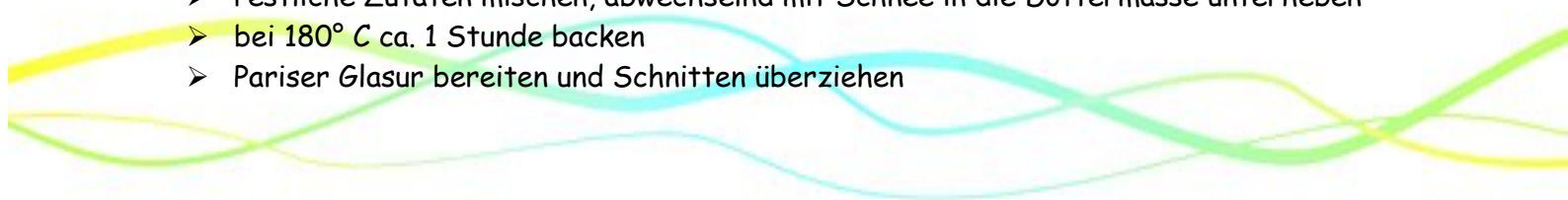


KAROTTENSCHNITTEN

Zutaten:

4 Eier, 10 dag Kristallzucker, 10 dag Staubzucker, $\frac{1}{2}$ Zitrone, 2 EL Rum,
25 dag geriebene Karotten, 25 dag geriebene Nüsse, 10 dag Weizenvollmehl,
1 EL Backpulver, $\frac{1}{2}$ TL Nelkenpulver; $\frac{1}{2}$ l Schlagobers, 50 dag Kochschokolade

Zubereitung:

- Karotten reiben, Blech befetten und bebröseln
 - Schnee schlagen und mit Kristallzucker ausschlagen
 - Dotter mit Staubzucker, Zitronensaft und Rum sehr schaumig rühren
 - restliche Zutaten mischen, abwechselnd mit Schnee in die Dottermasse unterheben
 - bei 180° C ca. 1 Stunde backen
 - Pariser Glasur bereiten und Schnitten überziehen
- 
-