



PIKANTER KAROTTENKUCHEN

Zutaten:

Teig: 300 g Karotten, 150 g Butter, 4 Eier, 80 g Gouda, Salz, Pfeffer, 150 g Mandeln (gerieben), 80 g Mehl, 1 TL Backpulver, 50 g Pinienkerne, 4 EL Petersilie

Füllung: 200 g Frischkäse mit Kren, 2 Becher Crème fraîche, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Karotten und Gouda fein raspeln, Eier trennen
- weiche Butter etwa 5 min cremig rühren, Dotter nach und nach unterrühren, Gouda und Karotten untermengen, mit Salz und Pfeffer würzen
- Eiklar steif schlagen und nach und nach unter die Karottenmasse heben
- Backrohr auf 180° C vorheizen
- Mehl mit Backpulver versieben und mit Mandeln vorsichtig unter die Karottenmasse heben, Pinienkerne und Petersilie zum Schluss untermengen
- auf ein Blech streichen und 20 - 25 min backen
- Frischkäse mit Crème fraîche glattrühren und mit Salz und Pfeffer würzen - soll dickcremig sein
- den ausgekühlten Kuchen quer halbieren, eine Hälfte mit der Käsecreme bestreichen (etwas zum Garnieren übriglassen), andere Hälfte daraufsetzen und 1 Stunde kaltstellen
- einen kleinen Tupfer Käsecreme auf die Kuchenstücke geben, aus einer Karotte mit kleinen Keksausstechern z.B.: Blumen ausstechen und daraufsetzen

