



# RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

## Möhren - Eierlikörkuchen

Zutaten für 4 Personen:	
200 g geraspelte Karotten	250 g geriebene Haselnüsse
6 Eigelb und 6 Eiweiß	120 g Vollkornmehl
200 g brauner Zucker	1 gehäufte Teelöffel Backpulver
½ Teelöffel Zimt, etwas Salz	100 ml Eierlikör
2 Äpfel	Für den Guss:
	Puderzucker, Eierlikör

### Zubereitung:

den Backofen auf 170 ° vorheizen.

Eigelbe mit dem Zucker schön cremig schlagen.

Das Eiweiß zu Schnee schlagen.

Mehl, Backpulver, geriebene Haselnüsse, Zimt und Salz mischen.

Mehlmischung mit der Eigelbmasse und dem Eierlikör verrühren und noch den Eischnee unterheben.

Zum Schluss die feingeriebenen Karotten und Äpfel untermischen.

Teig in eine Springform füllen und bei 180° 60 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen mit einer Glasur aus Puderzucker mit Eierlikör vermischt bestreichen.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer