

RADIO SALÜ**101,7**

Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer aus der
Mitkoch-Show, immer sonntags
von 9-13 Uhr.

Coffee-Shop Bunny-Cake

| | |
|------------------------------|---------------------------------|
| 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.