



## Benötigte Zutaten

Für den Teig:

200 g	Mehl
200 g	brauner Zucker
150 g	<b>Premium Teebutter (Raumtemperatur)</b>
1.5 TL	Backpulver
3	Eier
5 EL	<b>Premium Alpenmilch</b>
70 g	Karotten
60 g	Haselnüsse (gehackt)
1 Prise	Salz

Für die Creme:

200 g	<b>Premium Topfen</b>
200 g	Mascarpone
250 ml	<b>Premium Schlagobers</b>
60 g	Zucker
2 EL	Saft von einer Zitrone

Für die Dekoration:

Zuckerkarotten

Pistazien

## Karottenkuchen im Glas

Er ist ein Klassiker beim Osterfest – der Karottenkuchen. Fernsehköchin Iris Köck zeigt dieses Mal, wie man ihn auch als Dessert servieren kann. Unser „Essen in Salzburg“-Team wünscht Ihnen allen ein Schönes Osterfest!

### Anleitung

1. Butter und Zucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eier hinzufügen.
2. Die Mehl-Backpulver-Mischung, die geraspelten Karotten, die Milch und die gehackten Haselnüsse hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die Auflaufform füllen und 30–40 Minuten backen.
3. Den Kuchen komplett abkühlen lassen, bevor er weiterverarbeitet wird.
4. Für die Creme den Schlagobers steif schlagen. In einer weiteren Schüssel Mascarpone, Topfen, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft glatt rühren, dann den Schlagobers unterheben.
5. In einem Glas jeweils eine Schicht Karottenkuchen, dann eine Schicht Creme usw. aufschichten. Die oberste Schicht sollte Creme sein. Das Dessert für ca. eine Stunde kühl stellen.
6. Vor dem Servieren dann mit einer Zuckerkarotte und gehackten Pistazien dekorieren.



Ein Rezept vom  
**ORF Fernsehgarten**

*SalzburgMilch*

