Schneiderwirt Trio: Karottenkuchen

Zutaten

4 Stk Eier
150g braune Butter
250g gemahlene Nüsse
250g fein geraspelte Karotten
100g Mehl
1TL Backpulver

Für die Fülle:
250ml Schlagobers
80g Zucker

Dieser Karottenkuchen ist besonders saftig und jedes Jahr ein Genuss nach dem gemeinsamen Osteressen. Zuerst die Eier trennen. In einer Schüssel Eigelb, Butter (zerlassen und ausgekühlt) und Zucker schaumig rühren. Nacheinander die Nüsse, die feingeraspelten Karotten, das Mehl und Backpulver unterrühren.

Jetzt Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Das Backblech mit Backpapier auslegen und den Kuchenteig drauf streichen. Das Backrohr auf 175 Grad vorheizen und den Karottenkuchen darin 35 Min. backen.

Nach dem Backen auskühlen lassen und stürzen. Den ausgekühlten Kuchen in der Mitte auseinanderschneiden.

Für die Fülle:
Schlagobers schlagen und den Zucker hinzufügen. Eine Hälfte des Kuchens wird mit der Fülle bestrichen und der Kuchen anschließend vorsichtig wieder zusammengesetzt. Am Schluss den zusammengesetzten Kuchen mit der restlichen Fülle bestreichen und mit Pistazien bestreuen.