



# Kartoffel-Pauls Rezeptkiste

## Kartoffel-Pauls ‚Karottenkuchen‘

### Zutaten für den Teig:

- 350 g Mehl
- 300 g Zucker
- 200 g Butter
- 250 g gemahlene Mandeln
- 250 g geraspelte Karotten
- 1 Zitrone (Saft u. abgeriebene Schale)
- 1 Pck. Backpulver
- 4 Eier
- 1 Prise Salz

### Zutaten für die Dekoration:

- 200 g Kuvertüre
- 1 - 2 EL gehackte Pistazien
- 12 Marzipan-Karotten



### Zubereitung:

Reiben Sie zunächst die geschrubbten Karotten mit einer Küchenreibe in feine Raspel, schmelzen Sie die Butter in einem kleinen Topf und stellen Sie beides auf die Seite.

Sieben Sie nun das mit dem Backpulver vermischte Mehl in eine große Schüssel. Fügen Sie den Zucker, die Prise Salz, die gemahlene Mandeln, die geriebenen Karotten sowie die abgeriebene Zitronenschale hinzu.

Trennen Sie die Eier. Verschlagen Sie das Eiweiß zu einem festen Eischnee. Vermischen Sie das Eigelb mit der flüssigen Butter und heben Sie das Butter-Ei-Gemisch unter die Teig-Mischung. Heben Sie nun den Eischnee unter die Masse und füllen Sie den fertigen Teig in eine gefettete Backform (ca. 26 cm).

Backen Sie den Karottenkuchen im vorgeheizten Backofen bei 180° für ca. 50 – 60 Minuten.

Nach dem Ende der Backzeit nehmen Sie den Kuchen aus dem Ofen und der Form, schmelzen die Kuvertüre, überziehen den noch warmen Kuchen damit und streuen 1 – 2 EL gehackte Pistazien in die Mitte des überzogenen Kuchens.

Nach dem Auskühlen verzieren Sie jedes Stück mit einer fertigen Marzipan-Karotte.

Kartoffel-Paul wünscht  
„Frohe Ostern“!

**Kartoffel-Paul Lieferservice:** Tel.: 0 21 51 - 32 53 890  
eMail: kartoffel-paul@arcor.de • www.kartoffel-paul-bringsts.de

**Inh.:** Jürgen Paul Verstrepen • Tönisberger Str. 130 • 47839 Krefeld • Betr.-Nr.: 051140000

© Fotos: Kartoffelherz/uschi dreiucker/PIXELIO.de; Kuchen/Helmut J. Salzer/PIXELIO

