

# Karotten-Kuchen

## ZUTATEN

150 g Karotten, 2 EL Zitronensaft, 1 Apfel (ca 150 g), 175 g Butter, 200 g Zucker, 1/2 TL gemahlener Zimt, Salz, 3 Eier (Größe M), 250 g Mehl, 50 g Speisestärke, 2 TL Backpulver, Puderzucker und etwas Zitronensaft für den Guss



## ZUBEREITUNG

- 1** Eine Gugelhupfform fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Backofen vorheizen (E-Herd: 175 Grad, Umluft: 150 Grad). Karotten schälen, waschen und fein raspeln. Die Äpfel ebenfalls schälen, vierteln, entkernen und raspeln. Sofort mit Zitronensaft beträufeln und mit den Karotten mischen.
- 2** 175 g Butter, Zucker, 1 Prise Salz und Zimt mit den Schneebesen des Rührgeräts cremig rühren (ca. 5 Minuten). Die Eier nacheinander dazugeben. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, kurz unterrühren, dann ebenfalls Karotten und Äpfel.
- 3** Den Teig in die Form geben und im heißen Backofen 45-55 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Eventuell nach 2/3 der Backzeit mit Alufolie abdecken. Den Kuchen herausnehmen und ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Dann vorsichtig aus der Form stürzen.
- 4** Für den Guss Puderzucker nach Belieben mit etwas Zitronensaft mischen und über den Kuchen streichen.

*Viel Spaß beim Ausprobieren und Guten Appetit!*

# Erdbeere trifft Eierschluck

## ZUTATEN

### FÜR 4 PORTIONEN:

200 g Eierschluck\*,  
450 g Erdbeeren,  
30 g Puderzucker,  
250 g Vollmilchjoghurt



## ZUBEREITUNG

- 1** Die Erdbeeren waschen, 4 große Erdbeeren zur Seite legen.
- 2** Die restlichen Erdbeeren putzen und zusammen mit dem Puderzucker pürieren. 250 ml Erdbeerpüree beiseite stellen, den Rest mit dem Joghurt und 100 ml Eierschluck verrühren.
- 3** Den restlichen Eierschluck auf 4 Gläser verteilen, den Erdbeer-Joghurt-Mix langsam über einen Löffel darüberschichten. Dann vorsichtig das Erdbeerpüree darübergeben und mit den restlichen Erdbeeren garnieren.

*\* Den leckeren Eierschluck von Schönecke gibt es bei uns im Hofladen!*