

ZUTATEN

KUCHEN

1 Pkg. Carrot Cake Backmischung
von Dr. Oetker
2 Eier
100g Butter
220g Möhrchen aus dem Glas
bzw. 220g frische Möhren
ggf. 4EL Milch

BAISER

3 Eier
150g Zucker
Prise Salz

CARROT CAKE MIT BAISER TUPFERN

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Für den Kuchen die Backmischung mit weicher Butter, den zwei Eiern und den Möhrchen aus dem Glas zu einem homogenen Teig verrühren. Wer lieber frische Möhren im Teig haben möchte, kann diese als Alternative zu denen im Glas nutzen und in den Teig raspeln. Hierbei zusätzlich 4 EL Milch hinzufügen
3. Muffinsblech mit Muffinförmchen auslegen und den Teig auf 12 Mulden aufteilen. Im Ofen ca. 25 -30 Minuten backen. Anschließend Muffins aus den Formen lösen und gut auskühlen lassen (Tipp: im Kühlschrank geht das noch etwas zackiger)
4. Für den Baiser die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig aufschlagen. Nach und nach Zucker einrieseln lassen und alles auf höchster Stufe des Handmixers/der Küchenmaschine zu einer festen, weißen Masse verrühren
5. Baisermasse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und in kreisenden Bewegungen auf die abgekühlten Muffins spritzen. Baiser vorsichtig (!) mit Hilfe eines Flambierers rund herum anbräunen und genießen

REZEPT FÜR: 12 STÜCK
DAUER: 0 STUNDEN 30 MINUTEN

