

Karottenkuchen im Glas

Karottenkuchen (für 12-18 Gläser)

600 g	Karotten
2	Zitronen
6	Eier
225 g	Zucker
2 Prisen	Salz
3 TL	Zimt
6 EL	Milch
360 g	Mehl
1 ½ TL	Backpulver
240 ml	Öl

Zubereitung:

Die Karotten waschen, schälen und fein reiben. Die Zitrone heiß waschen, trockentupfen und die Schale abreiben. Den Saft der Frucht auspressen. Möhren, Zitronensaft und -schale, Eier, Zucker, Salz, Zimt, Milch, Mehl, Backpulver und Öl zu einem Teig verrühren. Auf ein bemehltes Backblech geben und für 30-45 Min backen.

Creme für 6 Personen

400 g	Joghurt
60 g	Zucker
1 Prise	Salz
1	Zitrone (Saft)
3 Blatt	Gelatine
125 ml	Sahne

Garnitur:

200 ml	Eierlikör
	Schokostreusel

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser ca.10 Minuten einweichen.

Joghurt, Zucker, Salz und Zitronensaft verrühren.

Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze erwärmen, mit etwas Joghurtmasse verrühren (Temperatenausgleich!), dann unter die Creme rühren.

Sahne schlagen und unterheben. Den erkalteten Kuchen in Stücke brechen und mit Joghurt in die Gläser schichten. Oben als Abschluss den Eierlikör darauf und Schokostreusel als Garnierung darüber streuen.