

Rezept

# Möhren-Sanddorn-Schnitten

Ein Rezept von Möhren-Sanddorn-Schnitten, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>300 g</b> Möhren	<b>3</b> Eier
<b>150 g</b> Rohrzucker	<b>2 TL</b> Orangenschale
<b>150 g</b> gemahlene Mandeln	<b>1</b> 1/2 EL Lebkuchengewürz
<b>100 g</b> feines Dinkelvollkornmehl	<b>3 TL</b> Backpulver
<b>12 Blatt</b> weiße Gelatine	<b>1 Glas</b> Sanddornaufstrich (Reformhaus, 330 g Inhalt)
<b>1 kg</b> Quark (0,2 % Fett)	<b>1 Msp.</b> gemahlene Vanille
<b>50 ml</b> Orangensaft	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 BACKBLECH | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

## Zubereitung

1. Ofen auf 180° vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Möhren schälen und fein reiben. Eier trennen, 3 Eigelbe mit 50 g Zucker schaumig rühren. Die Eiweiße mit 50 g Zucker steif schlagen, auf die Eigelbe geben.
2. Möhren, Orangenschale, Mandeln, Lebkuchengewürz, Mehl und Backpulver untermischen. Teig auf das Blech streichen. Im Ofen (unten, Umluft 160°) 25 Min. backen. Abkühlen lassen.
3. Gelatine einweichen. 250 g Aufstrich, Quark, Vanille und restlichen Zucker verrühren. Orangensaft erhitzen, Gelatine auflösen. Etwas Quarkcreme untermischen und unter den restlichen Quark rühren. Kalt stellen. Creme auf den Kuchen streichen, fest werden lassen. Restlichen Aufstrich glatt rühren und tropfenartig darüber geben.