Rezept

Möhren-Sanddorn-Schnitten

Ein Rezept von Möhren-Sanddorn-Schnitten, am 20.04.2024

Zutaten

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

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 unterrühren und unter den restlichen Quark rühren. Kalt stellen. Creme auf den Kuchen streichen, fest werden lassen. Restlichen Aufstrich glatt rühren und tropfenartig darüber geben.