

Das März-Rezept 2018 der LandFrauen

Von Kathrin Dehn-Schumacher vom KreisLandFrauenVerband Ostholstein e. V.
<http://www.landfrauen-ostholstein.de>

Ein besonderer Kuchen für besondere Gäste am Wochenende. Hier werden Karotten einmal anders verarbeitet. Probieren Sie es aus und genießen Sie!

Karotten - Käsekuchen



Zutaten:

250 g Vollkornbutterkekse
100 g Butter
250 g Karotten
3 Essl. Orangenblütenhonig
1 Essl. Zitronensaft
250 g Frischkäse
300 g Schmand
300 g Sahnejoghurt
180 g Zucker
½ Pckg. Vanille-Aroma
Zitronenschale
3 Eier
1,5 Essl. Speisestärke
375 g Sahne

Zubereitung:

Vollkornbutterkekse mit Butter zu einem Bröselboden formen und in eine 28er Form drücken, kühlstellen. Die Karotten schälen, klein raspeln und mit dem Orangenblütenhonig sowie dem Zitronensaft in einem Topf köcheln lassen, bis der Honig eingekocht ist.

Frischkäse, Schmand, Sahnejoghurt, Zucker, Zitronenschale, Vanille-Aroma, Eier und Speisestärke verrühren und 250 g geschlagene Sahne unterziehen. Die Masse auf den Bröselboden verteilen und zwei Drittel der Karotten untermarmorieren.

Bei 160 Grad 60 Minuten bei Umluft backen und mit 125 g geschlagener Sahne „verkleiden“. Zum Abschluss restliche Honig-Möhren darauf arrangieren!

Guten Appetit!