

# Karotten- kuchen- Schicht- dessert



## TIPP

Das Dessert lässt sich auch schon ganz entspannt am Vortag zubereiten und zum großen Feiertagsessen hervorzaubern.

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 3 Eier (Größe M)
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 240 g Mehl
- 200 g Karotten
- 100 g Joghurt
- 100 g Zucker
- 50 g Zartbitterschokolade
- 30 g Haferflocken
- 60 ml Sonnenblumenöl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 
- 1 Orange (heiß gewaschen) – nur der Abrieb
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 250 g Frischkäse
- 50 g Joghurt
- 50 g Puderzucker
- 
- 2 EL Karottenraspel
- 2 EL Zartbitterschokoladenraspel
- 2 EL Haferflocken
- 1 EL Wasser
- 1 TL Honig

### ZUBEREITUNG:

1. Für den Teig die Karotten sehr fein raspeln und ein bis zwei Esslöffel davon beiseitegeben. Die Schokolade ebenfalls fein reiben und auch hiervon zwei Esslöffel aufsparen.
2. Außerdem die Eier mit Salz und Zucker schaumig schlagen – langsam das Öl einfließen lassen und Joghurt, Vanillinzucker, Haferflocken, Mehl, Backpulver, Karotten- und Schokoraspel unterrühren.
3. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180° C Umluft vorheizen.
4. Ein kleines Backblech oder eine große Auflaufform mit hohem Rand mit Backpapier auslegen und den Teig darauf verteilen, dann für 20 – 25 Minuten goldbraun backen und gut auskühlen lassen.
5. Währenddessen den Abrieb der halben Orange mit Frischkäse, Joghurt, Puderzucker und Vanillinzucker zu einer glatten Creme verrühren und kalt stellen.
6. Für die spätere Deko noch Honig und Wasser vermischen und zusammen mit Haferflocken in einer Pfanne anrösten, bis die Flocken goldbraun sind – auf ein Backpapier geben und abkühlen lassen.
7. Nun mit einem der Dessertgläser acht Kreise aus dem Karottenkuchen ausstechen und diese abwechselnd mit der vorbereiteten Creme in die Gläser schichten. Bis zum Servieren kalt stellen.
8. Zum Schluss mit Schokoladen- und Karottenraspeln sowie den gerösteten Haferflocken dekorieren.