

Karotten- Nussküchlein



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Küchlein:

- 4 GOLDORA Blätterkrokant-Eier
- 2 GUTSGLÜCK Eier (M)
- 1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN Vanillinzucker
- 1 cm Stück BIO SONNE Ingwer
- 150 g ERNTEKRONE Karotten
- 150 g KÜCHENSTOLZ Mehl
- 100 g BIO SONNE Haselnüsse
- 50 g BIO SONNE Vollrohrzucker
- 80 ml FRISAN Rapskernöl
- 1 TL ZAUBERHAFT BACKEN Backpulver
- 1 Prise Salz
- LANDFEIN Butter für die Förmchen

Frosting:

- 125 g CREMISÉE Frischkäse
- 2-3 EL NULACTA Nuss-Nougatcreme

Deko:

- 1 Hand voll BIO SONNE Haselnüsse
- 2 GOLDORA Blätterkrokant-Eier

ZUBEREITUNG:

1. Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen und die Kuchenförmchen einfetten.
2. Anschließend die Karotten fein raspeln und die Haselnüsse im Mixer möglichst fein zerkleinern.
3. Danach beides mit Mehl, Salz, Backpulver und fein geriebenem Ingwer vermischen.
4. Die Eier mit dem Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen und währenddessen das Öl langsam einfließen lassen.
5. Anschließend die trockene Zutatenmischung mit dem Schneebeesen unterheben, bis ein zähflüssiger Teig entstanden ist.
6. Diesen in die vorbereiteten Förmchen füllen und je ein Blätterkrokant-Osterei in der Mitte versenken.
7. Die Küchlein für 20–25 Minuten goldbraun backen – danach vollständig abkühlen lassen.
8. In der Zwischenzeit Frischkäse und Nuss-Nougatcreme vermischen, kalt stellen und die übrigen Haselnüsse für die Deko trocken rösten.
9. Im Anschluss die Küchlein stürzen und das Frosting darauf verteilen - nach Belieben mit Haselnüssen und Blätterkrokant-Eiern dekorieren.