

## Karotten Kokos Kuchen

Hallo!  
Wir sind noch da! Wie angekündigt gab es eine kurze  
Pause. Die Vorbereitungen für unsere Ostermärkte haben  
nun ein wenig Zeit voll und ganz in Anspruch genommen und dann  
wird es auch noch das traumhafte Frühlingswetter und dann  
unser Sommer-Fühlung! Wir haben momentan Temperaturen wie im  
Sommer. Einfach herrlich! Karotten gehören momentan schon vor der Tür und  
Ostern steht ja quasi schon vor der Tür und so habe ich  
Karotten gehört auch irgendwie zusammen. Karotten und  
Kokos habe aber nicht irgendwie zusammen  
gebracht aber und daher ist im Karotten Kokos Kuchen kein  
Mehl und kein Fett. Trotzdem ist er total saftig.



# Karotten Kokos Kuchen

Zutaten:

3 Eier

120 g Zucker

170 g Karotten gerieben

1/2 TL Zimt

1 TL frischen Ingwer gerieben

1/2 TL Vanilleextrakt

300 g blanchierte Mandeln

80 g Kokosette

1/2 P. Weinsteinbackpulver

## Topping:

100 g Sauerrahm

50 g Staubzucker

Zuckerstreusel

Eier in Eiklar und Dotter trennen. Die Dotter mit dem Zucker schaumig rühren. Karotten waschen und fein reiben. Mit Zimt, Ingwer und Vanilleextrakt zur Dotter-Zucker-Masse geben. Mandeln im Standmixer fein reiben. Ei für die Kuchenform weisseinbackpulver. in diese Masse rühren. Kokosette und dem Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen und unterheben. Kuchenform mit Butter ausstreichen und mit Mandeln bestreuen. Kuchenmasse einfüllen und bei 180°C zirka 30 Minuten backen. Topping: den Sauerrahm mit dem Staubzucker verrühren und über den ausgekühlten Kuchen geben. Eine Ei-Ausstechform gewünscht und mit feinem Zuckerstreusel ausfüllen. So oft wie





Kleiner Tipp: Den Zuckerstreusel erst kurz vor dem Servieren darauf geben: Er schmilzt und verläuft nämlich mit der Zeit.



Mit diesem Rezept ist die österliche Kaffeejause schon mal  
bereitet und gleich dazu direkt schlägt die Qu. Dieser Karotten Kaffee  
Kuchen nicht gleich direkt schlägt die Qu. Dieser Karotten Kaffee  
so werden weniger mit weniger Süßes und Fett zu sich zu nehmen  
Hachgenblt. Vorher eingespart hat, doppelt und dreifach





Zum Thema Ostermarkt, noch ein Tipp. Am Freitag, 7. April  
findet in Garmisch ein kleiner Ostermarkt  
statt. Und wir sind dabei und freuen uns ab 9 Uhr auf Euren  
Besuch.