



Eierlikörkuchen mit Karotten



Zutaten für einen Kuchen

200 g brauner Zucker
200 g Butter (Zimmertemperatur)
4 Eier
1 Vanilleschote
250 g geraspelte Karotten
350 g Mehl
½ Päckchen Backpulver
100 ml Eierlikör
Etwas Butter für die Form
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Die Gugelhupfform mit etwas Butter einfetten, beiseitestellen und den Ofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Den braunen Zucker und die weiche Butter mit einem Handrührgerät cremig rühren. Das Eigelb vom Eiweiß trennen und das Eigelb mit der Zucker-Butter-Masse verrühren. Das Eiweiß in einer zweiten Schüssel steifschlagen.

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark, die geraspelten Karotten, das Mehl und das Backpulver zur Zucker-Butter-Eigelb-Masse dazugeben und verrühren. Den Eierlikör dazugeben und zum Schluss das Eiweiß vorsichtig unterheben.

Den Kuchen im Ofen etwa 50 Minuten backen bis er goldbraun ist. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen, aus der Form nehmen und vollständig abkühlen lassen.

Zum Schluss den abgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.