



## Erdbeeren auf Möhrenbiskuit



### Zutaten für einen Kuchen

#### Teig

80 g Möhren  
2 Eier  
80 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
40 g Mehl  
30 g Speisestärke  
1,5 TL Backpulver

#### Belag

500 g Erdbeeren  
½ Vanillepuddingpulver  
10 g Zucker  
250 ml Milch  
1 Pck. Tortenguss

### Zubereitung

#### Teig

Die Möhren schälen und ganz fein raspeln.

Die Eier trennen. Eigelb mit etwas heißem Wasser schaumig aufrühren. Das Eiweiß mit etwas Zucker steif schlagen. Dann den restlichen Zucker (+ Vanillezucker) langsam einrieseln lassen.

Eigelbmasse mit Möhren, dem Mehl, der Speisestärke und dem Backpulver verrühren. Eiweiß unterheben.

Eine Biskuitform gut einfetten Den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C 15-20 Minuten backen.

---

#### Belag

Die Erdbeeren waschen und halbieren.

Den Vanillepudding laut Verpackungsangabe mit Milch und Zucker anrühren. Pudding kurz abkühlen lassen und dann auf dem abgekühlten Boden verteilen. Mit den Erdbeeren den Boden gleichmäßig belegen.

Mit Tortenguss werden die Erdbeeren zum Schluss überzogen.

Quelle: [www.meine-Möhren.de](http://www.meine-Möhren.de)