

Tippelschnitte (Westfälischer Möhrenkuchen)

von Timo, Bäcker- und Konditorgeselle auf Wanderschaft, gerade in Everswinkel

Zutaten für den Teig:

400 g Zucker
4 Eier (ca. 200 g)
250 g Butter
450 g geraspelte Möhren
225 g Dinkelvollkornmehl
100 g Haselnussgrieß
75 g Speisestärke
6 g Backpulver

Zutaten für die Creme (Icing):

600 g Frischkäse, natur
100 g Milch
100 g Puderzucker
etwas Zitronensaft oder Schalenabrieb von Bio-Zitrone

Außerdem nach Geschmack z.B. ganze Haselnüsse und Möhrenraspeln für die Deko.

Zubereitung:

Zucker und Eier schaumig schlagen. In einer zweiten Schüssel Möhrenraspeln, Mehl, Nussgrieß, Stärke und Backpulver vermengen. Die Butter schmelzen, unter die Möhren-Mehl-Mischung rühren und schließlich die Eimasse dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verrühren. In einer mit Backpapier ausgelegten und gefetteten Springform (26 – 28 cm) im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad etwa 45 Minuten backen.

Für das Icing alle Zutaten zu einer glatten Creme verrühren und diese auf den ausgekühlten Möhrenkuchen streichen bzw. mit einem Spritzbeutel darauf verteilen. Nach eigenem Geschmack z.B. mit Nüssen oder Möhrenraspeln dekorieren.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!