

Möhrenkuchen-Schicht-Dessert

1. Möhrenkuchen

375 g	Möhren
250 g	Mehl
1 Päckchen	Backpulver
150 g	Rohrohrzucker
1 TL	Zimt
250 ml	Rapsöl
4	Eier
200 g	gem. Walnüsse

Zubereitung:

Eier, Zucker, Öl und Zimt mit dem Mixer verrühren. Walnüsse und Karotten hinzugeben und kurz unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und ebenfalls kurz unterrühren.

Der Teig wird in eine 28er Springform gefüllt.

Backzeit: ca. 40 min (Stäbchenprobe)

Backtemperatur: 180 Grad bei Ober/Unterhitze

2. Joghurt-Quark-Masse

500 g	Magerquark
250 g	Naturjoghurt
1 EL	Rohrohrzucker

Zubereitung:

Alle Zutaten mischen und kaltstellen.

3. Apfel-Birnen-Kompott

4	Äpfel
3	Birnen
1 EL	Rohrzucker

Zubereitung:

Einen Apfel entsaften. Das restliche Obst in kleine Würfel schneiden und mit drei Esslöffeln Apfelsaft und dem Zucker so lange unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verkocht und das Obst leicht glasiert ist.

4. Walnuss-Krokant

50 g	gehackte Walnüsse
1 EL	Rohrzucker
1 EL	Apfelsaft

Zubereitung:

Den Zucker bei großer Hitze in einer Pfanne karamellisieren lassen. Dann den Apfelsaft und die Walnüsse zugeben, umrühren und die Pfanne vom Herd nehmen. Die Masse (Vorsicht, heiß!) auf Backpapier streichen, auskühlen lassen und in mundgerechte Stücke hacken.

5. Schichten

Zunächst den erkalteten Möhrenkuchen mit dem ausgewählten Glas ausstechen und als unterste Schicht in das Glas füllen.

Darauf ca. 3 Esslöffel der Quark-Joghurt-Masse geben.

Nun ca. 2 EL Apfel-Birnen-Kompott darauf verteilen und mit ein paar Stückchen Walnuss-Krokant verzieren.

