Eine Produktion von

Kochen mit Elfriede

Karotten – Lebkuchen

Zutaten:
6 Eier, 250 g Zucker, 1 Pkg. Vanillezucker, 170 g Karotten, 1 Pkg. Lebkuchengewürz, 1 TL Zimt, 4 g Hirschhornsalz, 1 EL Milch, 50 g geriebene Schokolade, 150 g Dörrzwetschken, 1-2 EL Rum, 250 g Mehl, 300 g geriebene Nüsse, 1 EL Löskaffee-Pulver;
Ribiselmarmelade, Schokoglasur

Zubereitung:
Eier, Vanillezucker und Zucker sehr schaumig rühren. Dörrzwetschken sehr klein schneiden und mit Rum vermischen. Das Kaffeepulver mit 1 EL Wasser auflösen und mit dem Mehl, Lebkuchengewürz, Zimt, Nüsse und Schokolade untermischen. Die Karotten fein reiben, das Hirschhornsalz mit 1 EL Milch auflösen und mit den Dörrzwetschen zum Schluss unterrühren.
Den Teig auf ein vorbereitetes Backblech oder Backrahmen streichen und bei 170°C (Heißluft) 20 – 25 Minuten backen.
Nach dem Backen mit Ribiselmarmelade bestreichen und mit Schokoglasur glasieren.