

Zutaten:

Biskuitteig

- 3 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 100 g feingeriebene Möhren
- 70 g Mehl
- 50 g geriebene Haselnüsse
- 1 gestr. TL Zimt
- 1 TL Backpulver

Füllung

- 400 g Magerquark
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale
- 75 g Puderzucker
- 200 g Schlagsahne
- 4 TL San-apart

Außerdem

- Marzipan-Karotten zum Dekorieren



Zubereitungszeit: 60min

Backzeit: 15min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 175°C

Zubereitung:

Maxi-Schnitte oder **Gar-Profi I (groß)** aufden mit einer **Dauerbackunterlage** versehenem **Thermo- Vario Star** stellen.

Für den Biskuitteig Eier, Zucker und Vanillinzucker hell-schaumig schlagen. Das Mehl mit dem **Müllermeister** sieben und mit Backpulver, Zimt und geriebenen Haselnüssen mischen, vorsichtig unter die Eimasse heben. Zum Schluss die geriebenen Möhren unterheben.

Den Teig in die vorbereitete Form füllen und mit dem **Liftboy spitz** glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175° C Ober-/Unterhitze ca. 15-20 Minuten backen. Mit einem Geschirrtuch und dem **ProfiSchnittenhelfer** abdecken. Auskühlen lassen und anschließend aus der Form lösen.

Quark, Zitronenschale und Puderzucker in den **Schlagkessel** füllen. Mit den Schneebesen des Handrührgeräts verrühren. San-apart einrieseln lassen. Die Sahne steif schlagen und unterziehen. Ca. 2/3 der Creme auf den Möhrenbiskuit streichen. Anschließend vorsichtig aufrollen. Die Rolle mit der Naht nach unten auf eine Platte legen. Mit der restlichen Creme bestreichen und ca. 2 Stunden kaltstellen. Mit Marzipan-Karotten belegen.

Tipp: Mit dem **Garnierzauber-Set** Konturen ziehen.