

Möhrenwürfel

Zutaten:

- 8 Eier
- 175g Mehl
- 1 Zwiebel
- 750g Möhren
- 1 El. Salz
- 1 Tl. Pfeffer
- ½ Bund Petersilie
- 2-3 Pck. Meerrettich-Frischkäse

Zubereitung:

- Eiweiß steif schlagen, dann das gesiebte Mehl und die Eigelb unterheben.
- Gehackte Zwiebel, Salz, Pfeffer und geraspelte Möhren, sowie die gehackte Petersilie untermischen.
- Die Hälfte des Teiges auf ein, mit Backpapier belegtes Blech streichen, die andere Hälfte auf ein zweites Blech.
- Teig bei 180°C für 20 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.
- Auf die eine Teigplatte den Frischkäse streichen und die zweite Platte darauf legen.
- Kuchen in Würfel schneiden und nach belieben verzieren.