



Karottenkuchen



Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 45 Min. Backzeit

pro Portion: 1477 kJ, 353 kcal, 30,3 g Kohlenhydrate, 6,3 g Eiweiß, 23,7 g Fett, 50 mg Cholesterin, 1,6 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Dieser Karottenkuchen ist super saftig, extrem lecker und schmeckt nicht nur zu Ostern, sondern auch an allen anderen Tagen. Und einfach zuzubereiten ist er auch: Für den Teig mischt du alle Zutaten zusammen und verrührst sie zu einer homogenen Masse. Zum Schluss gibst du geraspelte Karotten, klein geschnittene Ananas und gehackte Walnüsse dazu. Während der Kuchen im Ofen backt, bereitest du das Topping aus Frischkäse, Zucker und Limettensaft vor und dünstest karamellisierte Karottenscheiben, aus denen du später kleine Röschen für die Deko formst. Nachdem der Kuchen abgekühlt ist, bestreichst du ihn mit dem Frosting und verzierst ihn mit Karottenröschen und Walnuss-Crunch. Jetzt nur noch schnell nachmachen und in aller Ruhe genießen!

Step 1:

Zuallererst heizt du deinen Backofen auf 180 °C Umluft vor. Nun gibst du für den Karottenkuchen braunen Zucker, Pflanzenöl, Salz, Eier, Muskat, Zimt und Butter-Vanille-Aroma in eine Schüssel und verquirlst alles, bis eine homogene Masse entstanden ist. Dann kratzt du die Vanilleschote aus und gibst das Vanillemark dazu. Jetzt gibst du nach und nach Mehl, gemahlene Mandeln und Natron hinzu und rührst weiter, bis sich die Zutaten vermengt haben.

Step 2:

Danach schälst du die Karotten, raspelst sie fein, schneidest die Ananas klein und hebst beide Zutaten unter den Teig. Zum Schluss die Walnüsse grob hacken und ebenfalls unterrühren.

Step 3:

Fette den Rand einer Springform ein und lege den Boden mit Backpapier aus, dann füllst du den Teig hinein. Der Kuchen wird nun für ca. 50-60 Minuten im Ofen gebacken. Je nach Backofen kann sich die Backdauer unterscheiden. Nach 50 Minuten überprüfst du mit der Holzstäbchenprobe, ob der Kuchen gut ist – wenn kein Teig am Stäbchen kleben bleibt, kannst du ihn aus dem Backofen nehmen. Danach kannst du den Kuchen aus der Form lösen und abkühlen lassen, so behält er seine Saftigkeit.

Step 4:

Während der Kuchen im Backofen ist, kannst du die Deko vorbereiten. Nimm eine Karotte und schäle mit einem Sparschäler 12 breite Möhrenstreifen herunter. Diese dünstest du in einer heißen Pfanne mit einem Teelöffel Wasser an. Sobald das Wasser verdampft ist, gibst du 2 EL Honig dazu, um die Karottenstreifen zu karamellisieren. Rühre, bis sich der Honig gleichmäßig verteilt hat. Jetzt gibst du die Karotten auf einen Teller, lässt sie kurz abkühlen und formst 12 kleine Rosen aus den Streifen. Dazu legst du zwei Karottenstreifen überlappend aufeinander und rollst diese zu kleinen Rosen auf. Stelle die Karottenstreifen zur Seite.

Step 5:

In der Zwischenzeit nimmst du dir das Frischkäsefrosting vor: In den Frischkäse siebst du den Puderzucker und vermengst beides miteinander. Jetzt drückst du den Saft aus einer halben Limette aus, gibst ihn zur Frischkäsemasse hinzu und verrührst diese erneut.

Step 6:

Sobald der Kuchen abgekühlt ist, verteilst du das Frosting auf dem Kuchen. Dabei streichst du mit einem Löffel von der Mitte nach außen und lässt es an den Seiten herunterlaufen. Zum Schluss mit Walnüssen und den Karottenrosen verzieren.

Zutaten

Für den Kuchen:

200 g	brauner Zucker
180 ml	Pflanzenöl
1 Prise	Salz
3	Eier
1 TL	gemahlene Muskatnuss
2 TL	Zimt
1/2 Flasche	Butter-Vanille-Aroma
1	Vanilleschote
200 g	Mehl
50 g	gemahlene Mandeln
1 TL	Natron
160 g	geriebene Karotten (2 mittelgroße Karotten)
180 g	Ananas
150 g	Walnüsse

Für die glasierten Möhrenrosen:

1	Karotte
1 TL	Wasser
2 EL	Honig

Für das Frosting:

300 g	Frischkäse
120 g	Puderzucker
2 EL	Limettensaft
50 g	Walnüsse zur Deko

Sonstiges:

Springform Ø 22 cm
Holzstäbchen