



Karottenkuchen ist ein absoluter Klassiker. Das Basisrezept wird durch die Karotten und den Orangensaft im Teig schön saftig. Statt der klassisch hellen Creme, gibt es diese Mal aber eine Schoko-Frischkäse-Creme. Mit passender Dekoration verziert passt der Kuchen auf jede Kaffeetafel oder auch perfekt zum Osterbrunch.



Zubereitungszeit
25 Minuten



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
2 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 16

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor. Setze einen Backrahmen mit 25x25 cm auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

KAROTTENTEIG

Rühre die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt für etwa 10 Minuten sehr cremig. Reibe die Mandeln und Karotten fein und hebe nun alle Zutaten vorsichtig in die Eiermasse unter – nur so lange, bis alles gut verbunden ist.

Fülle den Teig nun in die Backform, streiche ihn glatt und backe ihn für etwa 35-40 Minuten im mittleren Einschub des Backofens. Mache die Stäbchenprobe und prüfe, ob der Kuchen gar ist.

Nehme den Kuchen aus dem Ofen heraus und lasse ihn abkühlen.

CREME

Schmelze die Schokolade über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad. Nehme sie anschließend vom Herd und rühre sie noch lauwarm mit dem Vanilleextrakt in den Frischkäse ein.

KUCHEN FERTIGSTELLEN

Löse den Kuchen aus dem Backrahmen heraus, entferne die Backfolie und bestreiche den Kuchen auf der Oberseite mit der Creme. Lege nun die Dekorkarotten und auch die Mandeln auf, verteile den Amaranth und die Pistazien auf der Creme. Serviere die Schnitte sofort oder lasse sie im Kühlschrank 1-2 Tage durchziehen.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Vor dem Servieren den Kuchen auf Zimmertemperatur kommen

KAROTTENTEIG:

- 4 Eier
- 200 g Kokosblütenzucker
- 1 Pr. Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 75 g Mandeln
- 300 g Karotten
- 120 g Sonnenblumenöl
- 50 g Orangensaft
- 300 g Mehl (Dinkel)
- 1 TL Zimt
- 3 TL Backpulver
- 50 g Schokoladenstreusel

SCHOKOLADENCREME:

- 150 g Vollmilchschokolade
- 200 g Frischkäse
- 1 TL Vanilleextrakt

DEKORATION:

- 16 Dekor Marzipan (Karotten)
- 40 g Mandeln (gehackt)
- 10 g Amaranth (gepufft)
- 20 g Pistazien (gehackt)

SAFTIGER SCHOKO-KAROTTENKUCHEN / INTERSPAR #39



lassen. So entfalten sich die Aromen am besten.