

KAROTTENKUCHEN



Dieser Karottenkuchen ist super schnell zubereitet. Durch die geriebenen Möhren im Teig wird der Kuchen super saftig. Eine karamellisierte Birnenfüllung und eine Frischkäse-Sahnecreme runden den Geschmack ab. Der Kuchen lässt sich auch super mit Zucchini und Schokolade zubereiten.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Kühlzeit
60 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 20

TEIG

Die Eier gemeinsam mit dem Salz, braunen Zucker und dem Öl etwa 7-8 Minuten schaumig schlagen. Die Karotten fein raspeln und zusammen mit dem Mehl, Backpulver, Natron, Zimt, Zitronenschalenabrieb und Zitronensaft in die Eiermasse geben. Zutaten kurz unter die Masse heben. Teig in einen vorbereiteten Backrahmen füllen und bei 175° O/U etwa 35 Minuten backen. Anschließend vollkommen abkühlen lassen.

BIRNENFÜLLUNG

Die Birnen schälen und in feine Würfel schneiden. Die Butter mit dem Zucker in einer Pfanne schmelzen. Die Birnen, den Zimt und Zitronensaft zufügen und karamellisieren lassen. Anschließend die geriebene Tonkabohne zufügen und einkochen lassen, bis das Wasser verdunstet ist. Die Birnen auf den kalten Boden geben und verteilen.

VANILLECREME

Den Frischkäse mit dem Puderzucker und dem Vanilleextrakt verrühren. Den Zitronensaft und die Sahne zufügen und gemeinsam mit dem Sanapart steifschlagen. Den Kuchen in kleine Quadrate schneiden, 1 Stunde kühlen und anschließend servieren.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

KAROTTENKUCHEN:

- 4 Eier
- 280 g brauner Zucker
- 1 Pr. Salz
- 120 g Sonnenblumenöl
- 600 g Karotten (geschält)
- 1 TL Natron
- 2 TL Backpulver
- 300 g Mehl
- 1 TL Zimt
- ½ Zitrone (Abrieb)
- 1 TL Zitrone (Saft)

BIRNENFÜLLUNG:

- 20 g Butter
- 30 g Zucker
- 4 Birnen
- 1 TL Zimt
- 1 TL Zitrone (Saft)
- 1 Pr. Tonkabohne

VANILLECREME:

- 500 g Frischkäse
- 100 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 250 ml Sahne
- 7 TL San-apart
- ½ TL Zitrone (Saft)