

Karottenkuchen



Zutaten:

Für den Teig:

350 g Weizenmehl
250 g gemahlene Mandeln
1 Packung Backpulver
250 g Zucker
1 TL Zimt
1 Prise Salz
1 Zitrone, den Abrieb und den Saft davon
300 g Karotten, gerieben
4 Eier (M oder L)
200 g Butter, zerlassen und abgekühlt

Für den Guss:

100 g Puderzucker
2-3 EL Zitronensaft oder Wasser

Außerdem:

75 g Pistazien, gehackt
12 Marzipan Karotten

Zubereitung:

- Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

- eine 28 cm Springform gründlich einfetten.
- Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen und anschließend abkühlen lassen.
- Das Mehl zusammen mit den Mandeln, dem Backpulver, dem Zucker und Zimt sowie der Prise Salz und dem Zitronenabrieb in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen gründlich verrühren.
- Nun die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen.
- Die Eigelbe, die Butter, den Zitronensaft sowie die geraspelten Karotten zu den trockenen Zutaten geben und mit einem Teigschaber verrühren, bis alle Zutaten feucht sind. Der Teig ist dann noch relativ schwer.
- Das Eiweiß vorsichtig unter den fertigen Teig heben.
- Den Teig in die vorbereitete Auflaufform füllen, glatt streichen und auf mittlerer Schiene ca. 45-55 Minuten backen. Stäbchenprobe nicht vergessen!
- Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form ca. 15 Minuten abkühlen lassen.
- Anschließend aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.
- Den Puderzucker mit dem Wasser oder dem Zitronensaft verrühren und über den Kuchen geben. Mit gehackten Pistazien und Marzipankarotten verzieren.

Nun lasst es euch schmecken!

Mit lieben Grüßen von Corinna Wengler, Erzieherin im Hort Ambrosius!