

Karottenkuchen



Zutaten

350 g	Mehl Type 550 (oder 405)
1 Pk	Backpulver
250 g	Karotten, gerieben
250 g	Mandeln, gemahlen
300 g	Zucker
1 Prise	Salz
200 g	Butter
4	Bio-Eier
1	unbehandelte Zitrone, Saft und abgeriebene Schale
1 TL	Zimt
außerdem	Springform (Durchmesser 26 - 28 cm)
	Backpapier
500 g	Fondantmasse für die Deko

Die Springform mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180°C vorheizen (Ober- und Unterhitze). Das Mehl mit Salz, Zimt und Backpulver vermischen und bereitstellen. Die Karotten mit den Mandeln gut mischen - es sollte so gleichmäßig wie möglich sein, damit es mit den feuchten Zutaten nicht klumpt.

Eier trennen, dabei die Eiweiße in eine große Schüssel geben. Eigelbe, zerlassene Butter, Zitronensaft und -schale zur Karotten-Mandel-Mischung geben. Die Masse sollte weich sein und sich gut mit einem Löffel umrühren lassen.

Die Eiweiße mit 1 EL Wasser aufschlagen. Den Zucker nach und nach einrieseln lassen und weiter schlagen, bis der Eischnee richtig gleichmäßig cremig ist und man Spitzen hochziehen kann. Es sollte beim Schlagen auch zunehmend hohler klingen.

Die Karottenmischung unter den Eischnee heben und dann das Mehlgemisch drübersieben. Schnell und locker unterheben, dann den Teig in die Springform füllen und 50-60 Minuten backen.

Für die Dekoration die Fondantmasse auf einer mit Puderzucker bestreuten Fläche etwa 3-4 mm dick ausrollen. Den ausgekühlten Kuchen damit bedecken, immer schön von der Mitte aus glattstreichen und den überstehenden Rand abschneiden. Etwa 3/4 der restlichen Masse orange, 1/4 davon grün einfärben und Karotten daraus formen. Ich habe 12 ziemlich große Möhrchen draus machen können.