

BACKEN MIT GLOBUS

und *Sally*



Karottenkuchen



Zutaten

Karottenkuchen

4 Eier
280 g brauner Zucker
1 Prise Salz
120 ml Öl
600 g Karotten (geschält)
1 TL Natron
2 TL Backpulver
300 g Mehl
1 TL Zimt
Abrieb von 1/2 Zitrone (Bio)
1 TL Zitronensaft

Birnenfüllung

20 g Butter
30 g Zucker
4 Birnen
1 TL Zimt
1/2 Zitrone (Saft)
1 Prise Tonkabohne

Vanillecreme

500 g Frischkäse
100 g Puderzucker
1 TL Vanilleextrakt
250 ml Sahne
7 TL San-apart
1/2 TL Zitronensaft

Dekoration nach Wunsch
essbare Deko-Blumen



30 Min. 35 Min. 45 Min.

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

1 Karottenkuchen

Die Eier gemeinsam mit dem Salz, dem 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. Die Zutaten kurz unter die Masse heben. Den Teig in einen vorbereiteten Backrahmen füllen und bei 175 ° Ober-/Unter-Hitze etwa 35 Minuten backen. Anschließend vollkommen abkühlen lassen.

2 Birnenfüllung

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

3 Vanillecreme

Den Frischkäse mit dem Puderzucker und dem Vanilleextrakt verrühren. Den Zitronensaft und die Sahne zufügen und gemeinsam mit dem San-apart steifschlagen. Die Creme auf den Kuchen streichen und diesen eine Stunde kühlen. Nach Wunsch mit essbaren Blumen dekorieren. Den Kuchen in kleine Quadrate schneiden und servieren.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

