Karottenkuchen 2.0 – Eine Torte zum recreate-Blogevent

Gestern habe ich es endlich geschafft, ein altes Rezept auf dem Blog noch einmal zu backen. Marc von Bake to the roots feiert nämlich mit einem Blogevent seinen Geburtstag und hat eingeladen, Rezepte aus frühen Bloggerzeiten noch einmal zu machen. Ich finde diese Idee großartig, denn wenn ich in alten Rezepten stöbere, bin ich oft nicht mehr zufrieden mit den damals geknipsten Fotos.

Den Karottenkuchen habe ich sogar etwas abgeändert, denn ich fand den Teig ein wenig zu schwer. Außerdem hat er ein Umstyling erhalten und präsentiert sich eher in Törtchenform, das fand ich dem Anlass entsprechend passender, immerhin geht es um einen Geburtstag!

=)

Es ist kaum

Mehraufwand, aus diesem einfachen Kuchen einen Hingucker zu machen und ich finde den Unterschied zu den alten Fotos doch bemerkenswert. Das alte Rezept zum Vergleich findet ihr übrigens hier.

Naschkatze

Kuchen (für eine runde Springform von 19 cm Ø)**:**
180 g weiche Butter
180 g Zucker (alternativ Rohrohrzucker)
gemahlene Vanille
3 Eier
150 g Dinkelmehl 630
200 g gemahlene Haselnüsse (alternativ Mandeln)
2 gehäufte TL Backpulver
abgeriebene Schale von 1 Zitrone
2 gestr. TL Gewürze nach Geschmack, z.B. Zimt, Piment, Ingwer, …*
400 g Möhren, gerieben
Creme:
200 g Frischkäse (Doppelrahm)
100 g Schlagsahne
3 EL Puderzucker
2-3 EL Zitronensaft

* (*ich habe „Ginger and Bread“ von Herbaria genommen, da ist drin: Ingwer, Zimt, Orangenschale, Nelken, Piment, Zitronengras und Kardamom*)

Die Karotten schälen und reiben. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Eier trennen und das Eiweiß zu Schnee schlagen.

Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren, die Eigelbe einzeln einrühren.

Die Karotten unterrühren. Mehl, Backpulver, Gewürze, Zitronenschale und Nüsse mischen und dazu geben.

Alles gut verrühren, dann den Eischnee vorsichtig unterheben und den Teig in die gefettete Springform füllen und glatt streichen.

1 Stunde backen, gegen Ende der Zeit die Stäbchenprobe machen und evtl. den Kuchen abdecken, falls er zu dunkel wird.

Für die Creme die Sahne steif schlagen. Alle restlichen Zutaten in einer Schüssel gut verrühren und abschmecken, bis Süße und Säure perfekt harmonieren. Die Sahne unterheben.

Den abgekühlten Kuchen in der Mitte durchschneiden, mit der Hälfte der Frischkäsecreme bestreichen und die zweite Kuchenhälfte darauf setzen. Mit der zweiten Hälfte Creme bestreichen und nach Belieben mit Karotte, gehackten Pistazien, Marzipankarotten oder Nüssen dekorieren.[nurkochen]

Karottenkuchen 2.0 – Eine Torte zum recreate-Blogevent

Die Torte kam gestern auch gerade recht, um eine liebe Freundin damit zu mästen, denn sie hat in den letzten Wochen gesundheitlich arg geschwächelt und mehrere Kilos abgenommen. Da konnte ich sie wunderbar mit diesem Kuchen päppeln. =)
Wir genehmigen uns jetzt noch ein Stück zum Sonntagskaffee und euch wünsche ich genussreiche und erholsame Stunden, genießt euer Wochenende!

Eure Judith

Share on Facebook

0

Share on Pinterest

4

Send email