Karotten-Torte mit Marzipan und Orange (glutenfrei)



Dieses Jahr rauschen die Tage und Wochen nur so an mir vorbei. Die Zeit wird irgendwie jedes Jahr schneller. Letztes Jahr fing das Jahr für mich zumindest langsam an, bevor es an Tempo zunahm. 2022 rast von Anfang an mit Vollgas los und ich konnte es diese Woche gar nicht glauben, als plötzlich wie aus dem Nichts der März im Kalender stand.

Da ich generell viele Termine verpenne, bis sie vor der Tür stehen, habe ich dieses Jahr die Osterbäckerei direkt mal erledigt, als ich Lust auf Karottenkuchen bekam. Deswegen gibt

es heute eine Karotten-Torte mit Marzipan und Orange. Das Rezept habe ich im alten Backbuch meiner Oma gefunden und natürlich wieder etwas abgewandelt.



Das Marzipan lag noch von der Weihnachtsbäckerei herum und ich fand, das passt super in einen Karottenkuchen. Die Orange gibt eine feine und besondere Note. Wer das nicht mag, kann, wie im ursprünglichen Rezept, etwas Zitronenabrieb und Rumaroma verwenden.

Ungewöhnlich fand ich den Guss mit Kakaopulver. Man kennt ja eher Zuckerguss oder Marzipandecke bei solchen Kuchen, aber ich wollte es mal ausprobieren. Allerdings habe ich dann das Marzipan geteilt und die Hälfte im Guss eingebaut und diese Marzipan-Kakao-Creme fand ich super lecker!



Dooferweise ließ sich die Torte mit einem scharfen glatten Messer nicht so gut schneiden und bröckelte dann ein bisschen, denn diese Torte ist unglaublich fluffig. Auf die Idee, ein scharfes Sägemesser zu probieren, kam ich leider in dem Moment nicht. Ich kann es hier nur anraten, damit funktioniert es nämlich super!

Für 1 Springform mit 24 cm Durchmesser:

4 Eier
2 EL warmes Wasser
100 g Zucker
Abrieb von ½ bis 1 Bio-Orange
200 g Mandeln
90 g Maisstärke
2 TL Backpulver
200 g Karotte, gerieben
(ca. 2 große Karotten)
50 g Marzipan, klein gewürfelt

GUSS:

50 g Marzipan, gewürfelt
5 EL Wasser
1 EL Kakaopulver
1 EL Puderzucker

DEKO:

100 g Mandelblättchen, leicht geröstet

Die Eier trennen und das Eiweiß mit 1 Prise Salz zu Schnee schlagen. Dabei nach und nach 50 g Zucker einrieseln lassen.

Die Eigelbe mit dem Wasser schaumig schlagen und nach und nach den übrigen Zucker dazugeben. Wenn die Masse cremig ist, Orangenabrieb, Mandeln, Stärke (am besten sieben), Backpulver und Karotten daraufgeben und zum Schluss das Marzipan. Dann alles vorsichtig mit dem Spatel unterheben, bis keine Mehlnester mehr vorhanden sind.

Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen und die Form fetten oder mit Backpapier auskleiden. Den Teig einfüllen, die Oberfläche glatt streichen und den Kuchen 40 Minuten backen.

In der Zwischenzeit für den Guss das Marzipan im Wasser einweichen und, wenn es weich ist, mit Puderzucker und Kakaopulver pürieren, bis eine glatte Creme entstanden ist.

Den abgekühlten Kuchen aus der Form lösen, umdrehen und mit dem Guss überziehen.

Die Torte mit den gerösteten Mandelblättchen dekorieren.



Wie ihr seht, habe ich mich ein bisschen verkünstelt und eine Spirale gelegt. Den Rand habe ich komplett mit Mandeln umhüllt. Lasst einfach eurer Fantasie freien Lauf. =)

Ich wünsche euch einen sonnigen Sonntag und eine genussvolle Woche!

Eure Judith

Was nascht der Osterhase? Spiegelei-Cupcakes mit Karotte & Mango



Nachdem ich in den letzten Wochen völlig am Schreibtisch versumpft bin – anders kann man es leider wirklich nicht ausdrücken – nutze ich den ersten Tag meiner Urlaubswoche für eine kurze Backsession. Nach all den Nudelrezepten, die ich gerade übersetze, brauche ich definitiv mal wieder Kuchen!!

Und da Ostern mit großen Schritten näher kommt, liegt es nahe, etwas Passendes zu backen. Schon lange bewundere ich bei Pinterest österliche Ideen, wie solche Spiegeleier-Kuchen oder süße Hefeteighasen. Bei Pinterest findet ihr mich und allerhand feine Rezepte übrigens unter naschkatze_foodblog.



Der Karottenkuchenteig für diese Muffins ist sehr schnell zusammengerührt und auch die Deko ist einfach, aber echt wirkungsvoll, finde ich.

Leider gab es keine Aprikosen in der Dose, also habe ich Pfirsiche genommen und kleine Kreise ausgestochen. Das ging super mit der kleinen Seite eines metallenen Messbechers für Cocktails.

Die Schmetterlinge haben mich beim Einkaufen so angelacht, dass ich sie einfach kaufen musste. Sind sie nicht hübsch? Da freut man sich gleich noch mehr auf den Frühling.



Für 12 Cupcakes:

100 g fein geriebene Karotte

100 g weiche Butter

100 g brauner Zucker
2 Eier
100 g Mehl
1 EL (gelbes) Maismehl
½ TL Backpulver
½ TL Kurkuma
50 g fein gewürfelte, frische Mango
abgeriebene Schale ½ Zitrone
200 g Frischkäse
1 EL Zitronensaft
2-3 EL Puderzucker
12 kleine Aprikosenhälften aus der Dose
(oder kleine Kreise aus Pfirsichhälften)
frühlingshafte/ österliche Deko nach Belieben,
z.B. Schmetterlinge aus Esspapier

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Eine Muffinform mit Papierförmchen auslegen.
Die Karotte fein raspeln, die Mango fein würfeln.
Mehl mit Maismehl, Backpulver und Kurkumapulver mischen.
Butter mit Zucker und Zitronenschale schaumig rühren, dann einzeln die Eier dazugeben und verrühren. Das Mehl einrühren und dann die Karotten und die Mango kurz untermischen.
Den Teig gleichmäßig auf die Muffinformen verteilen und ca. 30 Minuten backen.
Abkühlen lassen und in der Zwischenzeit den Frischkäse mit Zitronensaft und Puderzucker cremig rühren und die Aprikosen/Pfirsiche abtropfen lassen (und ausstechen).
Die Frischkäsecreme auf den abgekühlten Muffins verteilen und in die Mitte jeweils eine Aprikosenhälfte setzen, sodass der Cupcake wie ein Spiegelei aussieht.



Was habt ihr an Ostern geplant? Gibt es bei euch ein typisches Osterrezept, wie zum Beispiel ein Osterlamm aus Biskuit? Oder fahrt ihr in Urlaub?

Ich werde mit meiner Ma ein kleines Kur-Wochenende einlegen und bin schon sehr gespannt.

Habt ein genussvolles Wochenende, ihr Lieben!
Eure Judith

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.



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]



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



Haddu Möhrchen? Nee, aber: Karotten- Nuss- Kuchen mit Zitronenfrischkäsecreme




Zur Zeit miste ich viel aus und durchforste meine Schränke nach „Resten“, die ich vor meinem anstehenden Umzug noch verarbeiten kann. Dabei fiel mir eine Packung gemahlene Haselnüsse in die Hände. Was mache ich damit?, war die Frage.
Neulich habe ich einen Carrot- Cupcake gegessen. Wer auch immer auf die Idee gekommen ist, Karotten, Möhren, Gelbrüben oder wie man sie auch immer nennen will, in einen Kuchen zu raspeln – er hat ein gutes Werk für die Genusswelt getan!
Karottenkuchen ist so ein Klassiker, finde ich. Der geht immer – wenn er gut ist. Und der Cupcake war gut, mit einem merklichen Hauch von Piment, und die Creme obendrauf war frisch und nicht zu süß.
Cupcake und Haselnüsse inspirierten mich zu einem saftig-nussigen Kuchen mit Gewürzmischung und sommerlich- frischer

Creme.

Gesüßt wurde er von meinem neu erworbenen Kokos- Zucker, den ich neulich bei Lars „Rawgan“ im rohköstlichen KulinaRoh kennen lernte.

Ich muss sagen: nächstes Mal nehme ich die Küchenmaschine. 4 riesige Karotten mit der Handreibe zu zerkleinern ist Sklavenarbeit! Aber ich finde es hat sich gelohnt und so heißt es heute:
Haddu Möhrchen? Nee, aber dafür einen leckeren saftigen Karottenkuchen!

Kuchen:

230 g weiche Butter
150 g Kokoszucker (alternativ Rohrohrzucker)
1 Packung Vanillezucker
2 Eier
150 g Vollkornmehl
200 g gemahlene Haselnüsse (alternativ Mandeln)
2 gestr. TL Backpulver
abgeriebene Schale von 1 Zitrone
2 gestr. TL Gewürze nach Geschmack, z.B. Zimt, Piment, Ingwer, …*
450 g Möhren, fein gerieben

Zitronenfrischkäsecreme:

200 g Frischkäse (Doppelrahm)
2- 3 EL Puderzucker
2-3 EL Zitronensaft
Schale einer halben Zitrone

* (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.

Weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren, die Eier einzeln einrühren.
Karotten unterrühren. Mehl, Backpulver, Gewürze, Zitronenschale und Nüsse mischen und dazu geben.
Alles gut verrühren und den Teig in eine gefettete Springform (24 cm Ø) füllen und glatt streichen.
Ca. 1 Stunde backen, gegen Ende der Zeit die Stäbchenprobe machen und evtl. den Kuchen abdecken, falls er zu dunkel wird.

Für die Creme alle Zutaten in einer Schüssel gut verrühren und abschmecken, bis Süße und Säure perfekt harmonieren.
Den abgekühlten Kuchen mit der Frischkäsecreme bestreichen.[nurkochen]





Nach einem grauen und nieseligen Morgen scheint draußen jetzt wieder die Sonne. Ich werde mir jetzt mal einen Kaffee machen, dazu auf dem Balkon ein Stück Kuchen genießen und weißen Wölkchen zuschauen. =)

Habt eine genussvolle Kaffeepause heute Nachmittag!
eure
Judith