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

Share on Facebook
0
Share on Pinterest
0
Send email