

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 $\frac{1}{2}$ 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