

Dessert

Karottenkuchen

Zutaten für die Basis

400 g	Karotten
150 g	Mehl
1 Pkt	Backpulver
160 g	Zucker
1 St	Limette
5 St	Eier
60 g	Butter (weich)
150 g	Walnüsse (gemahlen)
150 g	Haselnüsse o. Mandeln (gemahlen)
60 g	Orangeat
60 g	Zitronat
60 g	kandierte Ingwerstäbchen



Zutaten für Frischkäse-Frosting

250 g	Frischkäse
100 g	Puderzucker
1 St	Limette
150 g	Aprikosenmarmelade
1 Pkt.	Gelatinepulver

Zubereitung für die Basis: Karotten waschen, putzen und im Mixer zerkleinern. Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Eigelbe mit Butter und Zucker cremig rühren. Alle Zutaten, bis auf Mehl, Backpulver und Eischnee, untermengen. Zuletzt Mehl und Backpulver gut vermischen und vorsichtig mit dem Brei vermengen. Den Saft und Abrieb einer Limette dazugeben. Den Eischnee mit aufgesetztem Knethaken untermixen. Backform einbuttern und mit Paniermehl bestäuben. Backofen auf 180 °, Ober- und Unterhitze für ca. 40 min. Stäbchentest!

Zubereitung für Frischkäse-Frosting: Frischkäse mit Puderzucker, Limettensaft und Abrieb gut vermengen. Gelatinepulver nach Gebrauchsanweisung einarbeiten und kühl lagern.

Fertig gebackenen und ausgekühlten Karottenkuchen aprikotieren und mit Frischkäse-Frosting bestreichen.

Bon Appétit