



Karottenkuchen

Bilder der Herstellung finden Sie unter: www.rezeptschachtel.de/karottenkuchen.html

Zutaten:

Für den Teig:

300 g Karotten
200 g Butter
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Teel. Zimt
4 Eigelb
150 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
200 g gemahlene Haselnüsse
4 Eiweiß
100 g Zucker
Prise Salz

Zum Verzieren:

50 g Puderzucker für das Marzipan
75 g Rohmarzipan
Speisefarbe grün und orange (oder
gelb und rot mischen)
200 g Puderzucker für den Zuckerguss
2 Essl. Zitronensaft
Etwas Wasser
Ca. 750 g Krokant



Zubereitung:

Die Zutaten für den Karottenkuchen sollten Zimmertemperatur haben.

Die Karotten schälen und mit einer Küchenreibe zu dünnen Streifen raspeln.

Karotten raspeln Für den Karottenkuchen-Teig die Butter mit 100 g Zucker, Vanillezucker und Zimt 3 Minuten mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe schaumig schlagen. Die Eier trennen und die Eigelbe einzeln unterrühren. Dann die geriebenen Karotten unterheben.

Mehl, Backpulver und gemahlene Haselnüsse in einer separaten Schüssel vermischen. Das Eiweiß mit 100 g Zucker und einer Prise Salz zu Eischnee schlagen. Mehl mit Haselnüssen und Eischnee unter die Karottenmasse heben.

Eine Springform mit Butter einfetten und den Karottenkuchen-Teig einfüllen. Den Karottenkuchen im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad Umluft oder 190 Grad Unter/Oberhitze ca. 45 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Marzipan-Karotten herstellen. Dazu 50 g Puderzucker durch ein Küchensieb drücken und unter das Marzipan kneten. Dann ein Walnuss-großes Stück Marzipan abtrennen, ein wenig grüne Speisefarbe dazu geben und solange kneten bis das Marzipan gleichmäßig gefärbt ist. Wenn das Marzipan durch die Speisefarbe zu klebrig wird, noch etwas Puderzucker unterkneten.

Das restliche Marzipan mit oranger Speisefarbe färben. Statt oranger Farbe kann auch gelb und rot gemischt werden. Das orange Marzipan zu einer Rolle formen und die Rolle in 16 gleiche Stücke schneiden. Dazu die Marzipanrolle in 4 gleich lange Stücke teilen und jedes Stück nochmals vierteln. Die Marzipanstücke zu spitz zulaufenden Möhrchen formen und mit einem Messerrücken umlaufende Vertiefungen in die Karotten drücken. Aus dem grünen Marzipan kurze Laubstängel formen und je drei Stängel an jedes Möhrchen drücken.

Den Karottenkuchen abkühlen lassen und aus der Springform nehmen. 200 g Puderzucker mit Zitronensaft und etwas Wasser zu Zuckerguss verrühren. Den Karottenkuchen mit der Zuckerglasur einstreichen. Den Krokant in die noch feuchte Glasur am Kuchenrand drücken. Die Marzipan-Karotten auf den Karottenkuchen in die nasse Glasur legen.