

Rezept

Karottenkuchen

Dieser Kuchen sollte schon am Vortag gebacken werden (er wird dadurch saftiger) und er hält sich gekühlt problemlos noch mehrere Tage.

Vorbereitungen

Kastenform (obere Länge 30 cm)	mit Backpapier auslegen (vgl. Fotos unten: „ Blick in die Küche “).
5 Eiweiß (Verwendung des Eigelbs siehe unten bei „Teigbereitung“) Trennung von Eigelb und Eiweiß, siehe hier . 1 Pr Salz	mit dem Handmixer zu Ei-Schnee steif schlagen
50 g Zucker	in den steifen Ei-Schnee zum Schluß mit einrühren und noch kurziterrühren.
300 g Karotten	dünn schälen und mit feiner Reibe klein reiben.
Backofen	auf 160° vorheizen

Teigbereitung

5 Eigelb 4 EL Wasser 150 g Zucker 1 Päckchen Vanillezucker	Mit dem Handmixer schaumig rühren. (Die Farbe des Schaums wird dabei etwas heller.)
Geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone (Verwendung des Zitronensafts: siehe unten bei “Zuckerguß”) Vorbereitete Karotten 1 Msp (=Messerspitze) Zimt 1 Msp Backpulver 1 Schuß Rum	Zum Reiben der Zitrone eignet sich hervorragend die “Tim-Mälzer-Reibe”. Dazugeben und mit Handmixer auf kleiner Stufe einrühren.

<p>250 g gemahlene Haselnüsse</p> <p>(kann man fertig kaufen oder mit kräftigem Standmixer (ab 500 W) selber mahlen).</p> <p>100 g Semmelbrösel (entspricht 8 EL)</p>	<p>Vorsichtig mit dem Handmixer einrühren (kleine Stufe beim Handmixer)</p>
<p>Vorbereiteter Eischnee (siehe oben Zeile 2)</p>	<p>unter die eben hergestellte Teigmasse heben ('Unterheben' - siehe hier)</p>
<p>Teig in die vorbereitete Kastenform geben und 1 Stunde auf unterer Schiene bei 160° backen.</p> <p>Nach dem Backen den Kuchen in der Form auskühlen lassen. D.h. erst einmal im offenen Backofen auskühlen lassen und dann herausnehmen. Für die weitere Bearbeitung braucht der Kuchen Zimmertemperatur.</p> <p>Den ausgekühlten Kuchen auf einen großen Kuchenteller stürzen, das Backpapier abziehen und den Kuchen mit Zuckerguß bestreichen (vgl. Foto unten: „Blick in die Küche“).</p> <p>Anmerkung: Der Kuchen muß nicht erst noch umgedreht werden, weil die Unterseite in der Backform jetzt die Oberseite des Kuchens ergibt.</p>	
<p>Zuckerguß</p>	
<p>200 g Puderzucker</p>	<p>denselben evtl. sieben, falls er dicke Brocken enthält.</p>
<p>2-3 EL Zitronensaft</p>	<p>mit einem Löffel in den Puderzucker einrühren. Nicht gleich alles, denn der Zuckerguß wird schnell zu flüssig. Es soll eine streichfähige Creme entstehen (vgl. Foto "Blick in die Küche"), die man mit einem glatten Messer oben und an den Seiten verstreicht (vgl. letztes Foto "Blick in die Küche").</p>