

Saftiger Karottenkuchen – einfach und schnell



Karottenkuchen, Rüblikuchen oder Möhrenkuchen - der Name ist eigentlich egal, Hauptsache er schmeckt lecker. Ein saftiger Karottenkuchen ist ein wahrer Genuss. Wir verraten hier, wie der Klassiker immer gelingt.

Zutaten für 1 Kuchen

Zutaten für den Teig

400 g	Karotten
1 Prise	Salz
1 TL	geriebene Orangenschale
200 g	gemahlene Mandeln
200 g	Mehl
2 TL	Backpulver
4	Eier
250 g	Zucker
100 ml	Sonnenblumenöl

Zutaten für die Glasur & Deko

200 g	Puderzucker
3 EL	Orangensaft
1 Pck.	Marzipanmöhre (optional)

Zubereitung:

- 1.** Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Springform (Ø 26cm) gut einfetten.
- 2.** Für den Teig die Karotten schälen und fein reiben. Die fein geriebenen Karotten mit Salz, der geriebenen Orangenschale, Mehl, Mandeln und Backpulver mischen.
- 3.** Die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen und zur Seite stellen. Eigelb mit Zucker, Öl und Orangensaft verrühren. Die Möhren-Mehl-Masse zur Eiermasse geben und kurz durchrühren. Eiweiß unter den Teig heben und in die Kuchenform füllen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen circa 50 Minuten backen (Stäbchentest!). Den Kuchen vollständig auskühlen lassen.
- 4.** Für die Glasur Puderzucker mit Orangensaft mischen und über den Kuchen gießen und glattstreichen. Marzipanmöhren (optional) rundherum verteilen und leicht andrücken. Die Glasur trocknen lassen. Falls die Glasur etwas zu flüssig ist, zwei Minuten warten und erst dann die Marzipanmöhren darauflegen. Somit verrutschen die Möhren nicht.



TIPPS:

- **Statt** einer **Glasur** kann man den Kuchen auch nur mit **Puderzucker** bestreuen.
- **Erfrischende Alternative** zu der Glasur: 400 g Frischkäse (16 % Fett absolut), 100 g Joghurt (1,5 % Fett), 50 g Kokosblütenzucker. Für die Glasur Frischkäse mit Joghurt und Kokosblütenzucker glattrühren. Kuchen damit bestreichen und bis zum Servieren kühl stellen.