

Hier und heute



Möhrenkuchen

Theresa Knipschild backt jedes Jahr zu Ostern einen Möhrenkuchen für die ganze Familie. Geraspelte Möhren sorgen für Saftigkeit und Walnüsse geben dem Kuchen ein tolles Aroma. Das hübsch dekorierte Frischkäsetopping sieht super aus und schmeckt köstlich.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für eine Springform von 26 cm Durchmesser

Zutaten für den Kuchen

- 3 Eier
- 150 g Zucker
- 75 g brauner Zucker
- 180 g neutrales Öl, z. B. Rapsöl
- 285 g Mehl, z.B. Weizenmehl (Type 405) oder Dinkelmehl (Type 630)
- 15 g Backpulver
- 360 g geraspelte Möhren
- 80 g ganze Haselnüsse, geröstet
- 80 g ganze Walnüsse, geröstet
- 3 Prisen Salz
- 1 TL Zimt
- Abrieb einer Bio-Orange
- ¼ geriebene Muskatnuss
- ¼ TL Lebkuchengewürz
- ½ TL Ingwer, frisch
- Zum Dekorieren nach Gusto: hübsche Marzipaneier und essbare Blüten

Zubereitung

Möhren schälen und auf der Haushaltsreibe grob raspeln. Eine Backform fetten und mehlieren. Die gerösteten Nüsse grob hacken. Öl, Zucker, Eier und Gewürze aufschlagen. Mehl mit Backpulver mischen und zur Ölmischung geben. Mit Küchenmaschine oder elektrischem Handrührer ca. eine Minute verrühren, bis sich alles gut vermischt hat. Nun zuerst die Möhren unterheben, damit sich diese mit dem Teig verbinden. Danach die Nüsse unterheben. Den Teig in die Backform geben und bei 180 Grad ca. eine Stunde backen. Mit einer Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen gar ist. Falls die Oberfläche des Kuchens zu dunkel wird: die Temperatur herunterdrehen und ggf. die Backzeit verlängern.

Zutaten für das Frischkäsefrosting

- 120 g weiche Butter
- 240 g Frischkäse, Raumtemperatur
- 160 g Puderzucker
- Mark ½ Vanilleschote, alternativ etwas Vanillearoma

Zubereitung

Für das Frosting Butter und Puderzucker in eine Schüssel geben und gründlich rühren, bis sich die Masse verbindet. Frischkäse löffelweise dazugeben und verrühren. Mit Vanille abschmecken und die Creme, z. B. mit einer Palette, Messer, Spritzbeutel auf dem Kuchen verteilen.