

# Hier und heute



## Karotten-Zitronendessert

Patissier Matthias Ludwigs beweist mit seinem Karotten-Zitronendessert, dass Möhren sich auch besonders gut mit einer feinen Zitronencreme und Zitronensahne kombinieren lassen. Die Zitrone bringt spritzige Frische ins Spiel.

## Das Rezept

von Matthias Ludwigs für circa 8 Stück

### Zutaten für Boden

- 100 g Möhren, geschält und fein geraspelt
- 120 g gemahlene, geröstete Haselnüsse oder Mandeln
- 30 g Mehl, Typ 405
- 1 Msp. Backpulver
- 1 Msp. Zimtpulver
- 2 Eier (Gr. M)
- etwas Abrieb einer Bio-Zitrone
- 80 g Zucker

### Zubereitung

Möhren mit Nüssen, Mehl, Backpulver, Zimt und Zitronenabrieb vermischen. Die Eier trennen und Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers dickcremig aufschlagen. Eiweiße mit dem restlichen Zucker steifschlagen. Eigelbschaum mit der Möhren-Nussmischung vermengen und den Eischnee unterheben. Den Teig in eine kleine gefettete und mit Mehl ausgeklopfte Springform (Durchmesser 16-20cm) geben und im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft circa 30 Minuten backen. Zum Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Den fertigen Teigboden abkühlen lassen.

### Zutaten für die Zitronencreme

- 50 ml Zitronensaft
- 10 g Zucker
- 1 Ei (Gr. M)
- 50 g weiße Kuvertüre, gehackt
- ½ Blatt Gelatine, eingeweicht

### Zubereitung

Zitronensaft, Zucker und Ei in einen Topf geben unter ständigem Rühren aufkochen. Kuvertüre und Gelatine unterrühren, die Creme auf den abgekühlten Kuchenboden geben und kaltstellen.

### Zutaten für die Zitronensahne

- 120 g Sahne
- 30 g Joghurt
- 15 g Zucker
- 20 ml Zitronensaft
- Abrieb einer halben Bio-Zitrone (nach Geschmack)

### Zubereitung

# Hier und heute



Die Sahne cremig aufschlagen. Joghurt, Zucker, Zitronensaft und nach Belieben Zitronenabrieb verrühren und mit der Sahne vermischen. Die Sahne sollte zum Schluss cremig-dickflüssig sein.

## Zutaten für die Fertigstellung

- geröstete und grob gehackte Haselnüsse oder Mandeln
- fein geschnittene Minze o.ä. nach Geschmack

## Fertigstellen

Den Kuchenboden mit der Zitronencreme aus der Form lösen und in acht gleichmäßige Stücke schneiden. Auf acht Tellern je einen guten Esslöffel der Zitronensahne geben und dekorativ verteilen. Dann je ein „Kuchenstück“ auf der Seite liegend darauf anrichten. Nach Belieben mit Haselnüssen und Kräutern dekorieren.