Karottenkuchen (Yotam Ottolenghi)

Ingrédients

· 2g Backpulver
· 2,5g Natron
· 0,7g gemahlene Nelken
· 3g Zimt
· 1 Ei
· 1 Eigelb
· 2 Eiweiße
· 1 Prise Salz
· 200g neutrales Öl (z.B. Traubenkernöl)
· 270g Puderzucker
· 50g gehackte Walnüsse (oder Pekannüsse) + einige für die Dekoration
· 135g geraspelte Karotten
· 50g geraspelte Kokosnuss
· 175g Philadelphia
· 70g Butter
· 35g Puderzucker
· 25g Honig
· 160g Mehl
· 2g Backpulver
· 2,5g Natron
· 0,7g gemahlene Nelken
· 3g Zimt
· 1 Ei
· 1 Eigelb
· 2 Eiweiße
· 1 Prise Salz
· 200g neutrales Öl (z.B. Traubenkernöl)
· 270g Puderzucker
· 50g gehackte Walnüsse (oder Pekannüsse)
· 135g geraspelte Karotten
· 50g geraspelte Kokosnuss
· 175g Philadelphia
· 70g weiche Butter
· 35g Puderzucker
· 25g Honig

Préparation

1. Der Herbst, die beste Jahreszeit, um Gemüse in Gewürzkuchen zu verarbeiten und sich zu verwöhnen!

2. Nach dem Kürbiskuchen kommt nun der Karottenkuchen, und nicht irgendeiner, denn es ist das Rezept von Yotam Ottolenghi (gefunden auf dem Blog C'est ma fournée).

3. Ich benutze seine herzhaften Rezepte sehr oft, aber auch seine süßen Rezepte sind hervorragend, und

dieser Kuchen wird mich nicht das Gegenteil behaupten lassen.

4. Sehr saftig, gut gewürzt, feucht und schmelzend, mit seinem cremigen Frosting sollte dieser Kuchen Ihnen gefallen Einkaufsliste : Mehl Backpulver 2, Natron 0, gemahlene Nelken Zimt 1 Ei 1 Eigelb 2 Eiweiße 1 Prise Salz neutrales Öl (z.

5. B.

6. Traubenkernöl) Puderzucker gehackte Walnüsse (oder Pekannüsse) + einige für die Dekoration geraspelte Karotten geraspelte Kokosnuss Philadelphia Butter Puderzucker Honig Zubereitungszeit: 30 Minuten + 1 Stunde Backzeit Für zwei Kuchen von 18cm (ich habe einen Kuchen von 20cm + einen von 16cm gemacht): Der Kuchen : Mehl Backpulver 2, Natron 0, gemahlene Nelken Zimt 1 Ei 1 Eigelb 2 Eiweiße 1 Prise Salz neutrales Öl (z.

7. B.

8. Traubenkernöl) Puderzucker gehackte Walnüsse (oder Pekannüsse) geraspelte Karotten geraspelte Kokosnuss Schlagen Sie das Öl mit dem Zucker auf, fügen Sie das Ei und das Eigelb hinzu.

9. Fügen Sie die geraspelten Karotten hinzu, dann die Nüsse (Pekannüsse für mich) und die Kokosnuss.

10. Integrieren Sie schließlich die zuvor gemischten und gesiebten Pulver (Mehl, Backpulver, Natron, Salz und die Gewürze).

11. Schlagen Sie die Eiweiße steif und heben Sie sie vorsichtig unter den vorherigen Teig.

12. Backen Sie 1 Stunde lang im vorgeheizten Ofen bei 150°C (je nach Ihrer Form und Ihrem Ofen anzupassen).

13. Stürzen Sie ihn und lassen Sie ihn auf einem Gitter abkühlen.

14. Das Frosting : Philadelphia weiche Butter Puderzucker Honig Einige gehackte Walnüsse oder Pekannüsse Schlagen Sie das Philadelphia auf, um es zu lockern, dann schlagen Sie die weiche Butter mit dem Puderzucker und dem Honig auf.

15. Mischen Sie die beiden Zubereitungen (wenn Sie möchten, können Sie etwas Vanille, Zimt oder auch Orangenschale hinzufügen).

16. Verteilen (oder spritzen) Sie das Frosting auf dem Kuchen und dekorieren Sie ihn dann mit einigen gehackten Nüssen, bevor Sie sich verwöhnen!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com