

Morotskaka – Möhrenkuchen

Die Mengenangaben sind leider in Deziliter, weil ich das Rezept von einer schwedischen Seite genommen habe. Ich hab einfach probiert. Die Möhren habe ich beispielsweise gar nicht abgewogen und es waren 3 große. Und laut einer Verkosterin können ruhig noch mehr Möhren rein ☺

Zutaten:

3	Möhren (ca. 200g)
ca 50g	Mandeln (gerieben)
2	Eier
2 dl	Zucker
1 TL	Zimt
1 TL	Vanillezucker
1 TL	Backpulver
2 dl	Weizenmehl
1 dl	Öl (Olivenöl)

Glasur:

100g	Philadelphiaost
0,5 – 1 dl	Puderzucker
1 TL	Zitronensaft



Im Rezept fanden sich noch folgende Zutaten, die ich aber nicht zur Verfügung hatte:

½ TL Ingwer und ½ TL Bikarbonat (= Natron, so etwas wie Backpulver, wirkt aber etwas anders)

Variationen:

Statt Süßmandeln kann man auch Hasel- oder Walnusskerne nehmen, jeweils am besten schon gerieben. Statt nur Möhren kann man auch 2 Möhren und 1 Zucchini nehmen, schmeckt überraschend gut. Die Glasur kann man auch mit etwas Margarine/Butter erweitern.

Zubereitung:

Wenn man einen Teigmixer hat, kann man die Möhren klein schneiden und dann damit mixen, sonst muss man sie halt reiben.

Zuerst Möhren, Mandeln, Eier und Zucker mixen. Danach das Öl zugeben.

In einem kleinerem Behälter Zimt, (Ingwer), Vanillezucker, Mehl, Backpulver und Bikarbonat mischen. Diese Mischung zum Teig geben und alles vorsichtig mit dem Teigmixer oder mit einem Löffel etc. vermischen. Der Teig sollte nicht zu flüssig sein, aber doch so, dass er von selbst fließt.

In eine gefettete und mit Streuseln ausgelegte Form geben und im unteren Teil des Ofens bei 175°C ca. 45min. lang backen. Danach 5 – 10 min. in der Form lassen. Danach heraus nehmen und erkalten lassen, bevor man die Glasur aufträgt.

Die Zutaten für die Glasur einfach mischen und über den Kuchen streichen.

Die "orange" Seite meines Kuchens bestand einfach aus Möhrenraspeln, die aber nochmal kurz in Öl angebraten waren, damit sie besser schmecken.

Viel Spaß ☺

/Sieglinde