

Oster-Karottenkuchen



Zutaten für den Kuchen:

5 Stck. Eier, groß
375 g Zucker
230 ml Rapsöl
500 g Mehl
20 g Natron
15 g Zimt
15 g Gewürzmischung „Mixed Spices“
650 (geraspelte) g Karotte(n)
280 g Ananas in Stücken aus der Dose
170 (gehackte) g Pekannüsse

Zutaten für die Buttercreme:

120 g Eiweiß
300 g Zucker
400 g Butter, weich
von 4 Zitronen Zitronenabrieb

Zutaten für die Füllung:

250 g Frischkäse
50 g Butter, weich
40 g Puderzucker
von 2 Zitronen Zitronenabrieb
von 1 Zitrone Zitronensaft, frisch



Rösle Schüssel-Set (hoch), 3-teilig



Rösle Zitronenpresse



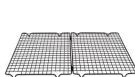
KitchenAid Handrührer mit Flexi-Rührer in empire rot



Rösle Schneebesen Silikon



Kaiser Tortenbodenmesser mit Distanzhalter



Städter Kühlgitter rechteckig, klappbar mit Füßen



WMF Zitronenschaber Profi Plus



Westmark Kuchenscheider/-heber



Westmark Reibemaschine mit 4 Trommeln



Rösle Streichpalette, gekröpft

1

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Zwei Le Creuset Springformen mit 26 cm Durchmesser einfetten und beiseitestellen.

2

Die Eier, den Zucker und das Rapsöl mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Im nächsten Schritt die trockenen Zutaten in einer separaten Schüssel gut vermengen. Anschließend zu der Eimasse geben und 2 Minuten lang gut verrühren. Danach die restlichen Zutaten (geraspelte Karotten, gehackte Pekannüsse, abgetropfte Ananas) hinzufügen und ebenfalls gut verrühren.

3

Den Teig auf die vorbereiteten Backformen verteilen und 1 Stunde im Ofen backen (durch Stäbchenprobe kontrollieren). Sobald die Kuchen aus dem Backofen kommen, mit einem Geschirrtuch abdecken und nach unten drücken. Dies verhindert, dass sich eine Kuppel bildet. Wenn die Kuchen leicht abgekühlt sind, auf ein Kuchengitter geben und vollständig abkühlen lassen. Die beiden Kuchen können eingepackt im Kühlschrank über

Nacht aufbewahrt werden.

4

Für die Herstellung der Zitronen-Frischkäse-Füllung zunächst den Frischkäse und die Butter mit einem Handrührgerät zu einer glatten Creme verrühren.

5

Zucker und geriebene Zitronenschale hinzugeben und gut untermengen. Zum Schluss den Zitronensaft hinzugeben und gleichmäßig verrühren. Zudeckt bei Raumtemperatur stehen lassen. So ist die Creme später besser streichbar. Oder für die Zubereitung am nächsten Tag im Kühlschrank aufbewahren.

6

Für die Zubereitung der Meringue-Zitronen-Buttercreme: Einen Topf zur Hälfte mit Wasser befüllen und auf dem Herd zum Köcheln bringen. Den Zucker und das Eiweiß in eine saubere, hitzebeständige Schüssel geben und mit dem Schneebesen glatrühren.

7

Anschließend die Schüssel ins Wasserbad stellen. Die Eiweißmischung unter gelegentlichem Rühren bei niedriger Temperatur auf 70 °C oder so lange, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat, erwärmen. Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und die Masse in eine neue Rührschüssel geben. Vorsicht - es sollte kein Wasser in die Mischung tropfen. Nun mit dem Handrührgerät oder in der Küchenmaschine mit dem Schneebesen auf hoher Stufe ca. 10–15 Minuten lang rühren, bis die Masse erkaltet ist und die Meringue glatt und glänzend aussieht.

8

Sobald die Meringue abgekühlt ist, die Butter dazugeben und ebenfalls auf hoher Stufe verrühren. Dann die geriebene Zitronenschale hinzugeben. Für weitere 5 Minuten rühren, bis alles glatt und glänzend ist. Diese Buttercreme kann im Voraus zubereitet und eingefroren werden. Ist dies der Fall, über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen. Ca. eine Stunde bevor sie erneut cremig aufgeschlagen wird, aus dem Kühlschrank nehmen.

9

Zum Schluss wird der Oster-Karottenkuchen zusammengesetzt. Dafür die Oberseite beider Kuchen abschneiden. Einen der Kuchen auf eine Le Creuset Kuchenplatte mit Standfuß legen. Die Frischkäsefüllung gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen. Mit dem zweiten Kuchen bedecken, um zwei Schichten zu erhalten.

10

Die Buttercreme auf den Außenseiten des Kuchens verstreichen. 20 Minuten in den Kühlschrank stellen. Nach Wunsch dekorieren. Mit Modellierdraht und frischem Thymian Hasenohren formen und auf den Kuchen stecken.