

Ellorans Karottenkuchen



Dieser etwas andere Karottenkuchen wird aus Bisquitmasse anstatt dem meist üblicheren Rührteig hergestellt. Dennoch ist er im Grunde ziemlich einfach vorzubereiten und zu backen. Ein richtiger Anfängerkuchen eigentlich. Apropos Vorbereitung - da dieser Kuchen bis zu 12 Stunden braucht um abzukühlen, empfiehlt es sich, ihn einen Tag im voraus zu backen.

Ihr braucht:

175 g Mehl
75 g Zucker (wer mag kann auch einen Teil durch braunen Rohrohrzucker ersetzen)
5 Eier
75 ml Wasser
etwas Honig oder Ahornsirup
150-250 g geraspelte Karotten
eine handvoll Rosinen, je nach Geschmack

Nun zur Zubereitung. Die Eier trennen und dabei wirklich gut aufpassen, dass kein Eigelb ins Eiweiß gelangt. Nehmt also am besten immer eine Tasse zum Auffangen damit ein misslungener Versuch nicht gleich die anderen Eier unbrauchbar macht. Als nächstes wird das Eigelb mit dem Zucker cremig gerührt. Nun den Honig mit dem Wasser in einem kleinen Topf vorsichtig erhitzen und auflösen. Wer Ahornsirup nimmt, kann diesen Schritt überspringen. Dieses Honig- oder Ahornwasser fügt ihr dann zu dem Eigelb hin zu, im Wechsel mit dem Mehl. Zwar funktioniert es auch, beides in zwei oder drei Durchgängen aufzubrauchen, aber für Anfänger ist es besser, möglichst kleine Portionen zu nehmen. Wenn das erledigt ist, kommen die Karotten und - falls verwendet - Rosinen ins Spiel. Die werden einfach in die Teigmischung gerührt. Jetzt nur noch das Eiweiß steif schlagen und unter den restlichen Teig heben. Wer mag, kann diesen auch noch mit ein paar Gewürzen wie Zimt oder Anis verfeinern.

Diesen Teig füllt ihr in eine Kastenform, die vorher mit Alufolie ausgekleidet wurde. Wozu das gut ist werdet ihr später noch sehen.

Nun wird das ganze für 10 Minuten bei 180 Grad in den Ofen geschoben (Umluft!) und anschließend weitere 50 Minuten bei 140 Grad Celsius fertig gebacken.

Sobald ihr den Kuchen zum abkühlen heraus nehmt, stürzt ihr ihn auf etwas Alufolie und wickelt ihn mit dieser ein. Nur noch 12 Stunden (oder über Nacht) abkühlen lassen und zum Schluss natürlich genießen.