

Muttis Karottenkuchen

In den 80er Jahren war er mal schrecklich in Mode: der Karottenkuchen. Meine Mutter füllte den Kuchen mit einer Lage säuerlicher Marmelade (Johannis- oder Brombeere) und Buttercreme. Dann wurde er außen rundherum mit Buttercreme eingeschmiert. Ich musste – weil ich als künstlerisch begabt galt – aus Marzipan kleine Mini-Möhren formen. Als Karottengrün kamen frische Stengel Petersilie rein. Der Kuchen wurde frisch aus dem Kühlschrank serviert und ich habe ihn geliebt.

Heutzutage will niemand mehr Buttercreme. Schade – ich fand das wie gesagt sehr lecker. Das Kuchen Grundrezept ist aber immer noch beliebt. Einfach mit Puderzucker bestäubt oder mit einem Guss aus Puderzucker und Zitrone. Der Kuchen bleibt dank der Möhren im Teig sehr lange feucht und wird nicht trocken. Die doppelte Menge ergibt einen tollen Blechkuchen.

Ich habe die Möhren schon gegen geraspelte (und ausgepresste) Zucchini ausgetauscht. Den Zimt dann gegen Zitronenschale und –saft. Oder später im Jahr gegen geraspelte Bete und dann noch tüchtig Nelken als Gewürz dazu. Beides war im Ergebnis sehr lecker.

Auch die Nüsse habe ich schon wild ausgetauscht: Cashews, wenn ein Nussallergiker als Gast erwartet wurde, Walnüsse, Macadamias – was gerade zur Hand war und mit gefällig erschien. So lange die Menge eingehalten wird funktioniert das Rezept.

Zutaten

200 g Möhren, fein geraspelt
150 g Mandeln, gemahlen
150 g Haselnüsse, gemahlen
50 g Mehl
50 g Semmelbrösel
300 g Zucker
1 Schnapsglas Kirschwasser
½ TL Zimt
7 Schnapsgläser (a 2 cl) Sojamilch
(Oder Milchersatz deiner Wahl)
2 gestrichene EL Sojamehl oder Stärke



1. Backofen auf 180° Grad vorheizen.
2. Alle Zutaten zu einem glatten Teig vermischen.
3. Eine Springform fetten oder mit Backpapier auslegen. Den Teig einfüllen und gleichmäßig austreichen.
4. Im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe testen, ob der Kuchen gar ist. Ggf. die Hitze auf 160° Grad reduzieren und 10 Minuten weiter backen. Am Stäbchen soll nichts mehr kleben und die Oberseite sollte fest und leicht gebräunt sein.