

Saftiger Karottenkuchen mit Zitronenglasur

75–80 Min

Zutaten für 10 Portionen

= Kotányi Produkte

Für den Kuchen

450 g	Mehl
300 g	Kristallzucker
24 g	Weinstein Backpulver
5 EL	Haselnüsse, gerieben
3 Stk.	Bio Eier
4 Stk.	Karotten, mittelgroß
125 ml	Öl
125 ml	Milch
0.5 Stk.	Vanille Bourbon Schote ganz
0.5 TL	Neugewürz (Piment) gemahlen
1 TL	Zimt gemahlen
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Für die Glasur & Dekoration

300 g	Staubzucker
1 Stk.	Zitrone
2.5 EL	Wasser
100 g	Marzipan
	Lebensmittelfarbe (rot, gelb, grün)

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Karotten waschen, die Enden abschneiden und fein reiben.
2. Die trockenen Zutaten (Mehl, Backpulver, Kristallzucker und Haselnüsse) in eine Schüssel geben und gut durchmischen.
3. Das Mark der Vanilleschote auskratzen und zur Mehlmischung geben, ebenso die anderen Gewürze (Zimt, Piment, Salz).
4. Eier, Öl und Milch zu den trockenen Zutaten geben und mit dem Mixer verrühren.
5. Die geraspelten Karotten leicht ausdrücken und unter den Teig mischen.
6. Eine Kranzform ausfetten und bemehlen. Den Teig einfüllen und bei 180 °C 55–60 Minuten backen.
7. Den fertigen Kuchen erkalten lassen und vorsichtig aus der Form lösen. Aus Staubzucker und dem Saft der Zitrone eine Glasur rühren. Das Wasser nur nach und nach einrühren, um die Konsistenz besser kontrollieren zu können – die Glasur soll dickflüssig sein. Den Kuchen mit der fertigen Glasur damit bestreichen.
8. Zwei Drittel des Marzipans mit roter und gelber Lebensmittelfarbe verkneten, sodass eine orangefarbige Masse entsteht. Das restliche Marzipan wird grün eingefärbt. 16 kleine Karotten formen und den Kuchen damit dekorieren.