



Schwedischer Möhrenkuchen

Saftig und lecker

Mehr Infos

- Vorbereitung | 15 Min
- Backen | 35-40 Min
- Fertig in | ca. 60 Min

Einkaufsliste

20 cm Springform

Für den Teig:

- 4 Eier
- 300 g Zucker
- 220 g Mehl
- 80 g gemahlene Mandeln, unblanchiert
- 4 TL Backpulver
- 1 EL Vanillezucker
- 2 TL Zimt
- 1 TL Kardamom
- ½ TL Ingwer
- 1 Msp. Salz
- 250 g geschmolzene Butter
- 400 g geriebenen Karotten

Für die Creme:

- 200 ml Sahne
- 100 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Msp. Zimt
- 500 g Mascarpone

Nusscrunch:

- 1 EL Butter
- 2 EL brauner Zucker
- 20 g gemahlene Mandeln, unblanchiert
- 1 EL Zimt
- 2 EL gehackte Walnüsse
- 1 EL gehackte Pistazien

So wird's gemacht

Für den Teig:

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Eier und Zucker schaumig schlagen. Mehl, Mandeln, Backpulver, Vanillezucker, Zimt, Kardamom, Ingwer und Salz mischen. Die trockene Masse gemeinsam mit der geschmolzenen Butter und den geriebenen Karotten in die Eimasse geben und verrühren. Masse in zwei gefettete Springformen aufteilen und ca. 35-40 Minuten backen. Garprobe mit einem Holzstab machen und auskühlen lassen. Tipp: Wer nur eine Springform hat, kann die Backzeit auf ca. 65 Minuten verlängern. Auskühlen lassen und anschließend teilen.

Für die Creme:

Sahne und Zucker in eine Schüssel geben. Masse steif schlagen. Vanillezucker und Zimt hinzugeben. Mascarpone cremig rühren und in die geschlagene Sahne rühren. Alles nochmal auf höchster Stufe vermengen. Einen Boden auf einen Teller legen. Die Hälfte der Masse darauf verteilen. Den zweiten Boden auflegen und mit der restlichen Creme dekorieren. 30 Minuten kalt stellen.

Zum Schluss:

Derweil Butter, brauner Zucker und gemahlene Mandeln in eine Pfanne geben und erhitzen. Zimt, gehackte Walnüsse und gehackte Pistazien hinzugeben und alles kurz karamellisieren lassen. Massr vor dem Servieren über den Kuchen streuen.

Tipp: Der Kuchen lässt sich auch in einer 24 cm Springform backen. Dann die Zutaten auf 6 Eier erhöhen.