Carrot Cake

Ich liebe den Carrot Cake oder Rüblikuchen, und nicht nur zu Ostern. Nein ich verwende sehr gerne viel Zimt und der passt ja bekanntlich eher in den Herbst oder Winter. Allerdings habe ich nun meine eigene Kreation zum Osterfest gebacken und kann ihn euch nur ans Herz legen. Mein Carrot Cake beinhaltet außer Möhren auch Walnüsse und gehackte Schokolade.

Ich habe zusätzlich noch die Walnüsse vorher in der Pfanne karamellisiert und zum Abrunden des Geschmacks Kokosflocken in den Teig gegeben. Es ist also ein richtig kerniger Kuchen geworden.

Weil der Kuchen schon sehr amerikanisch angehaucht ist, darf natürlich ein richtig gutes Frosting nicht fehlen. Allerdings ist mir die amerikanische Buttercreme viel zu fett und mächtig. Ich habe mich deshalb für die wesentlich leichtere Swiss Meringue entschieden.

Selbst mein Mann, der nicht so ein Fan von Karottenkuchen ist, ist begeistert vom Geschmack und Konsistenz dieses leckeren Carrot Cake.

Schaut mal in Mein Rezept ? ich kann es nur empfehlen?

Zutaten – für eine Kastenform oder 24er Springform

- 3 Eier
- 200g brauner Zucker
- 150 Planzenöl
- 100g Joghurt
- 280g Mehl
- 2TL Natron
- 1TL Zimt oder weniger
- 200g gob geraspelte Karotten
- 100g gehackte dunkle Schokolade
- 100 Walnüsse gehackt und bei Bedarf gebrannt

- 50g Kokosraspel

Zubereitung

- den Ofen auf 190 Grad Ober/Unterhitze oder 170 Grad Umluft vorheizen
- die Kuchenform einfetten und bemehlen
- die Schokolade grob hacken
- Möhren grob reiben
- die Walnüsse hacken und bei Bedarf karamellisieren. Rezept s. u. ?
- die Eier mit dem Zucker cremig schlagen
- anschließend das Öl und den Joghurt zugeben
- Mehl, Natron und Zimt vermischen und alles zum Teig geben, nur bis alles eben vermengt ist
- nicht zu lange rühren
- nun die Karotten, Nüsse, Schokolade und die Kokosraspel ganz locker unterheben
- gleichmäßig in der Form verteilen
- im vorgeheizten Ofen ca. 40 – 45 Minuten backen. Garprobe machen
- abkühlen lassen und aus der Form stürzen

Anschließend mit dem Frosting bestreichen und nach Lust und Laune dekorieren

Also lasst euch inspirieren und probiert es doch einfach mal ??

LG Tina ❤





Gebrannte Cashewkerne

Swiss Meringue Buttercreme

Eierlikör ??

Ich liebe Eierlikör ? allerdings gibt es große Unterschiede bei diesem leckeren Likör. Den Eierlikör aus dem Supermarkt nehme ich zum Beispiel nur als Zutat für meinen Eierlikör Kuchen. Wenn ich aber mal einen Eierlikör trinken möchte dann bevorzuge ich einen milderen Geschmack, am liebsten mit Aromen wie Haselnuss oder Rum ?

Ich mache seit ein paar Jahren mindestens 1 Mal im Jahr meinen Eierlikör selber. Meistens an Ostern, denn der Selbstgemachte ist auch immer eine schöne Geschenkidee ? übrigens auch zum Muttertag.

Natürlich habe ich schon einiges an Rezepten ausprobiert, und für mich ist dieses Rezept perfekt ? es freuen sich immer alle sehr über Nachschub, also kann er ja nicht so schlecht sein.

Ich verwende für meinen Eierlikör entweder hochprozentigen Korn oder Wodka. Wer noch ein bisschen Aroma möchte dann empfehle ich Rum oder Haselnusslikör.

Im Kühlschrank aufbewahrt ist der selbstgemachte Eierlikör ca. 1 Woche haltbar. Vielleicht auch länger, aber ich bin wegen der frischen Eier da immer ein wenig vorsichtig ? allerdings hat sich der Likör auch immer sehr schnell weggetrunken ? also Vorsicht : Suchtgfahr ?

Zutaten – für ca. 500 Millimeter

300 g Sahne oder Kondensmilch

125 g Puderzucker

1 Vanillezucker

4 Eigelbe

4 cl Rum oder Haselnusslikör

125 ml Wodka oder Korn

Zubereitung

– die Sahne mit einem Schneebesen schlagen. Die Konsistenz sollte noch ein wenig flüssig sein, damit die spätere Gesamtmasse nicht zu fest wird

– die Eigelbe mit dem Puderzucker, Vanillezucker und dem Alkohol verrühren und anschließend die Sahne unterheben

– in eine oder mehrere Flaschen füllen und im Kühlschrank aufbewahren

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ❤