

# 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 Pflanzenöl
- 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*

---

## Quarkkuchen mit Buttermilch ☐

Ach ja, da ist er wieder, mein geliebter Käsekuchen oder eigentlich ja Quarkkuchen ?. Ich liebe nun mal Käsekuchen über alles und deshalb musste unbedingt mal eine sommerliche Variante auf meinen Blog. Deshalb habe ich den Quarkkuchen mit Buttermilch, mit viel Buttermilch gebacken. Und er ist wirklich unglaublich lecker und erfrischend. Also perfekt geeignet für einen warmen Tag ?

Da ich Käsekuchen lieber mit einem Mürbeteig backe, habe ich mich für die leichtere Variante, nämlich den Mürbeteig mit Öl entschieden. Gerade im Frühling oder Sommer ist die

Zubereitung mit Öl statt Butter einfach ideal, denn der Teig muss nicht extra runtergekühlt werden, sondern kann sofort weiter verarbeitet werden ?

Besondere Frische bekommt dieser wunderbare Kuchen wenn ihr noch ein paar frische Beeren kurz vor dem Anschnitt oben drauf legt. Ich denke aber auch, man könnte sie ruhig mitbacken.

Mein Mann ist eigentlich nicht unbedingt der Käsekuchen Fan aber diese Variante hat ihm dann doch sehr gut geschmeckt ?? er hat jedenfalls gleich mehr als ein Stück genossen ? und in meiner Familie ist der Kuchen auch ziemlich gut angekommen.

Überhaupt ist meine Familie immer gerne bereit meine neuen Kreationen auszuprobieren? da kann ich mir sicher sein eine ehrliche Meinung zu bekommen, denn nicht alles schafft es auf meinen Blog .

Hier geht es jetzt erstmal zum Rezept ??

### **Zutaten 24 – 26er Springform**

Mürbeteig mit Öl ?

*Mürbeteig mit Öl*

Quarkcreme

750 g Magerquark

150 g Zucker

1 Vanillezucker

2 Päckchen Vanillepudding Pulver

150 ml Rapsöl

2 Eigelb

1 Ei

500 ml Buttermilch

Abger. Schale einer Zitrone

Butter und Mehl für die Form

Puderzucker und Beeren zum dekorieren

### **Zubereitung**

- Mürbeteig nach meinen Angaben zubereiten
- ausrollen, in die Form drücken und am Rand hochziehen
- Löcher mit einer Gabel in den Boden stechen
- Ofen auf 160°C Umluft oder 175°C Ober/ Unter Hitze vorheizen
- die Zutaten für den Quark Teig zusammenmischen und auf den Mürbeteig gießen. Die Quarkmasse ist sehr flüssig
- im vorgeheizten Backofen ca. 80 – 90 Minuten backen
- bitte kontrolliert die Farbe ,denn der Kuchen sollte nicht zu dunkel sein. Ansonsten mit Alufolie oder Backpapier abdecken
- etwas abkühlen lassen, aus der Springform lösen und nach Bedarf dekorieren, mit Puderzucker und Beeren

Lasst es euch schmecken ?

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

LG Tina ♥



Siehe auch:?

*Käse-Mohn Kuchen ? German Cheesecake*

---

## Käsekuchen mit Eierlikör ☐

Als absoluter Käsekuchen Liebhaber musste ich einfach mal mein schon vorhandenes Rezept ein wenig neu interpretieren und den Käsekuchen mit viel Eierlikör backen ?. Ausserdem bekommt dieser Käsekuchen noch einen dunklen Boden.

Das Ergebnis ist einfach genial und unglaublich lecker. Dieser Kuchen passt wunderbar zum Osterfest aber natürlich auch sonst immer wenn einem gerade der Sinn nach einem Käsekuchen mit viel Eierlikör steht.

Ich habe den Boden mit Öl gebacken, so ist der Teig ein wenig

geschmeidiger und lässt sich sofort verarbeiten ohne ihn vorher noch zu kühlen ?.

Das Aroma ist wegen der Zugabe des Eierlikörs einfach wunderbar. Ich habe mich ausserdem für ein Topping aus Schlagsahne entschieden. Allerdings schmeckt dieser Kuchen auch genauso gut wenn ihr ihn nur mit Puderzucker bestäubt.

Ich habe mich bei diesem Kuchen für eine 20er Form entschieden, denn ich wollte erst mal einen Probelauf backen, um zu testen ob ich dieser Kuchen überhaupt zu empfehlen ist ? und er ist es wirklich ?

Ich werde euch also auch die Mengen auch für eine 20er Springform vermerken ?

So und jetzt geht es los : ?

### **Zutaten – 20er und 24er – 26er Springform**

Ich verlinke euch hier die Zutaten und verarbeitet von meinem Mürbeteig mit Öl.

Wenn ihr euch auch für eine kleinere Springform entscheidet, dann nehmt bitte von den angegebenen Mengen die Hälfte.

#### *Mürbeteig mit Öl*

Außerdem kommt in den Teig noch 15 oder 30 g Kakaupulver

Eierlikör Quark :

500g / 750g Magerquark

100g / 150g Zucker

1 Vanillezucker

1 / 2 Päckchen Vanillepudding Pulver

100 / 150 ml Rapsöl oder Sonnenblumenöl

1 / 2 Eigelb

1 Ei

200ml / 300ml Eierlikör

130ml / 200ml Milch

Butter und Mehl für die Form

### **Zubereitung**

- den Mürbeteig in die vorbereitete Springform geben und den Rand damit auskleiden und mit einer Gabel mehrmals einstechen
- den Ofen auf 175°C Ober/ Unter Hitze oder 160°C Umluft vorheizen
- den Quark mit den übrigen Zutaten vermischen und auf den Mürbeteig geben
- im vorgeheizten Backofen ca. 55 oder 85 Minuten backen
- den Kuchen noch ca. 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen lassen, damit der Teig nicht zusammenfällt
- den fertigen Kuchen abkühlen lassen und nach Bedarf dekorieren
- mit Schlagsahne und geraspelter Schokolade oder Puderzucker bedecken
- besonders aromatisch wird der Käsekuchen wenn ihr ihn noch mit ein wenig Eierlikör beträufelt

Und jetzt einfach nur noch genießen ?

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

LG Tina ♥

