Karottenböden



Von Kuchenfee

Fluffig, saftig, weich & super würzige Karottenböden.. allein diese Adjektive zusammen sind schon schwierig widerstehen, oder? Diese Karottenböden sind etwas anders als klassischer, schwer & mächtiger Karottenkuchen! Sie sind unglaublich weich und daher nicht besonders gut geeignet für Mehretagentorten oder 3D Projekte. Meiner Meinung nach eignet sich dieses Rezept PERFEKT für Kindergeburtstage da es keine Füllung braucht und unglaublich saftig und lecker zu sein. Einmal mit etwas Frischkäse einstreichen und fertig ist der schnelle Sonntagskuchen! Yummi.

Hinweise:

– Wer mag kann neben dem Zimt auch noch eine Messerspitze Kardamom & Ingewer dazu geben.
– Der Nussgrieß kann aus gemahlenen Haselnüssen oder gemahlenen Mandeln sein.
– Es können auch gerne noch eine Handvoll gehackte Walnüsse unter die Masse gezocken werden.
– Bitte benutzt Eier die auf Raumtemperatur sind – sie lassen sich schneller, besser und stärker aufschlagen als frische aus dem Kühlschrank ????
– Karotten können auch zur hälfte etwas gröber gerieben werden.

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
20 min	**20 min**	**n/a**	**40 min**

1 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

150 g	Eigelb
100 g	Zucker
225 g	Eiweiß
240 g	Zucker
1 Prise	Salz
450 g	Karotten *fein gerieben*
1 TL	Backpulver
110 g	Mehl
375 g	Nussgrieß
1 TL	Zimt

Werkzeuge

- 4 Kant Reibe
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Waage
- Springform

Zubereitung

01 Backofen auf 170°C Umluft vorheizen. 26cm Springform mit Backpapier auslegen.

02 Eiweiß, Zucker und Salz aufschlagen bis steife, stabile Spitzen stehen bleiben.

03 Eigelb mit Zucker aufschlagen.

04 Mehl, Backpulver, Grieß & Gewürz miteinanders vermengen und danach direkt die fein geriebenen Karotten kurz unterarbeiten.

05 Karottenmischung zu den aufgeschlagenen EiGELBEN dazu geben und alles gründlich miteinanders verarbeiten.

06 1/3 des Eiweiß unter die Karottenmasse heben (hierbei muss nicht soooviel vorsicht sein, dieser Schritt ist nur zum angleichen und auflockern der schweren Masse!), dann die restlichen 2/3 des Eiweiß mit LIEBE und GEFÜHL unterheben bis alles mit einander vermengt ist und es eine luftig, leichte Konsistenz erreicht ist. Die Masse direkt in Form füllen und SOFORT in den vorgeheizten Ofen geben.

07 Backzeit : ca. 30 – 40 Minuten. Stäbchenprobe!

08 Nach dem backen komplett auskühlen lassen bevor weiter gearbeitet wird. Am besten auf einem Gitter kühlen lassen