Rezept

Möhren-Mohn-Cake

Ein Rezept von Möhren-Mohn-Cake, am 28.04.2024

Zutaten

250 g	weiche Butter
1 Prise	Salz
2 TL	Zimt
	abgeriebene Schale und Saft von 1 Bio-Zitrone
300 g	Mehl
	eventuell 2– 3 EL Milch
100 g	gemahlene Haselnüsse
12	Marzipanrübchen (Fertigprodukt)
	Butter und Mehl für die Form
250 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
2 Prisen	Nelkenpulver
4	Eier (Größe M)
1 TL	Backpulver
125 g	Möhren
250 g	Mohnbackmischung (Fertigprodukt)
4 EL	Aprikosenkonfitüre

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Kastenform | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Eine Kasten- oder Napfkuchenform (24 cm Ø) mit einem Pinsel oder Pergamentpapier mit streichfähiger Butter einstreichen. Die Form mit Mehl ausstäuben und überschüssiges Mehl herausschütten. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.

2. Die weiche Butter mit Quirlen des Handrührgeräts auf höchster Stufe geschmeidig schlagen. Zucker und Salz nach und nach unterrühren. Vanillezucker, Zimt, Nelkenpulver, Zitronenschale und -saft mit den Eiern aufschlagen und unter die cremige Butter rühren. Alles zusammen aufschlagen, bis eine dicke und goldgelbe Masse entstanden ist.

3. Mehl mit Backpulver mischen, über die Buttermasse sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe nur kurz untermischen. Der Teig ist perfekt, wenn er schwer reißend von einem Löffel fällt. Falls er zu fest ist, Milch zufügen und kurz unterrühren.

4. Den Teig halbieren. Die Möhren schälen und nicht zu fein raspeln. Unter die eine Teighälfte Möhren und Nüsse mischen, die Mohnmischung unter die zweite Teighälfte heben.

5. Zuerst den Möhrenteig in die Form füllen. Dann den Mohnteig daraufgeben. Mit einer Gabel spiralförmig durch den Möhrenteig ziehen. Den Kuchen im heißen Backofen 70 Min. backen. Nach 60 Min. Backzeit die Marzipanrübchen aufrecht in den Teig stecken und den Kuchen fertig backen.

6. Den Kuchen herausnehmen, 10 Min. stehen lassen, dann aus der Form lösen und etwas auskühlen lassen. Die Aprikosenkonfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen und den Kuchen damit bestreichen.