Karottenkuchen

Sehr lecker!

Im Zuge der Umstrukturierung meiner Küche habe ich auch in der Vorratskammer alte Zöpfe abgeschnitten, vieles ausgeräumt, in den Keller verfrachtet und somit ein ganzes freies Regalbrett erhalten. So hatte ich viel Platz für alle möglichen Küchengeräte, die ich nun gut greifbar unterbringen kann. Beim Einräumen fiel mein Blick auf die Backutensilien wie Backformen und Kuchen-/Tortenplatten und ich dachte, ich könnte doch mal wieder einen Kuchen zubereiten. Schnell überlegte ich, was ich vorrätig hatte, mir fielen sofort die Wurzeln im Kühlschrank ein und ich dachte an ein Karottenkuchen-Rezept. Ich verwende für den Kuchen den eher in Süddeutschland verbreiteten Begriff „Karotten“, denn in Hamburg sagt man ja „Wurzeln“ dazu – aber „Wurzelkuchen“ klingt dann doch nicht so prickelnd.

Ich verstehe nun auch besser, warum sich viele Hausfrauen- und männer auf die dunkle Jahreszeit – den Herbst und Winter – freuen. Denn da wird tagsüber eingekauft und dann in den

Abendstunden, wenn es kalt und dunkel wird, in der heimeligen, durch Zutaten und Gewürze wohlriechenden Küche schön gekocht und gebacken. Nicht, dass ich nicht das ganze Jahr über koche. Aber die Freude über diese dunkle Jahreszeit ist mir beim Zubereiten des Kuchens erst deutlich geworden. Und solch einen Kuchen zuzubereiten ist ja eigentlich nicht sonderlich schwer und dauert nicht lange. Im Grunde gibt man alle Zutaten in eine Rührschüssel, verrührt alles gut mit dem Rührgerät und gibt die Kuchenmasse in eine gefettete Backform. Dann ab für etwa 1 Stunde in den Backofen. Herausnehmen, abkühlen lassen und genießen. So einfach ist das.

Außerdem stelle ich fest, dass man auch beim Backen durchaus variieren kann und darf. Man muss nur ein wenig Hintergrundwissen und etwas Erfahrung haben. Aber auch beim Backen darf durchaus mal die eine oder andere Zutat nicht vorrätig sein und durch etwas anderes ersetzt werden. Ich hatte ein Rezept für einen Karottenkuchen aus meinem ersten Kochbuch „chön charfe chilichoten“ vorliegen. Aber ich hatte anstelle von 5–6 Eiern nur 3 Eier und Haselnüsse waren gar nicht vorrätig. Noch dazu sollten die Eigelbe vom Eiweiß getrennt, das Eiweiß schaumig gerührt und für mehr Luftigkeit und Volumen unter die Kuchenmasse gehoben werden. Ich entschied mich, die 3 Eier komplett für die Bindung der Kuchenmasse zu verwenden. Den Eiweißschaum kompensiere ich durch etwas mehr Backpulver, das der Kuchenmasse mehr Auftrieb gibt. Haselnüsse habe ich durch Mandeln ersetzt. Da ich aber davon zuwenig hatte, habe ich mich an einem normalen Rührkuchenrezept orientiert und einfach mehr Mehl verwendet. Das im Rezept angegebene Kirschwasser musste etwas Rum weichen. Warum jedoch Paniermehl in den Kuchen soll, erschließt sich mir nicht so ganz, vielleicht dient er dazu, die Flüssigkeit der geriebenen Karotten zu binden.

Die Kuchenmasse hat dann – vermutlich durch den fehlenden Eiweißschaum, der viel Volumen bringt – nicht genug Masse für eine Back-Springform, ich habe eine kleinere Kastenform

verwendet. Beim Einfetten der Kastenform verwende ich übrigens eine Arbeitstechnik meiner Großmutter – nicht mit Pergamentpapier oder dem Backpinsel die Backform mit Margarine einfetten, ich verwende die Finger. Und die Empfehlung, einen Karottenkuchen nach dem Backen noch einen Tag ruhen und durchziehen zu lassen, da er so mehr Geschmack und Saftigkeit hat, lasse ich diesmal außen vor: Ich schneide ihn an, wenn er abgekühlt, weil ich probieren will, wie der Kuchen mit dem angewandelten Rezept schmeckt. Jedenfalls riecht es schon sehr aromatisch und angenehm aus der Küche.

Zutaten:

- 200 g Karotten
- 60 g Mandeln
- 300 g Mehl
- 50 g Paniermehl
- 200 g Zucker
- 3 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin
- Salz
- Zimt
- 1 Gewürznelke
- 2 cl Rum
- Margarine zum Einfetten

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 55 Min.

Mandeln in der Küchenmaschine fein raspeln. Dann Karotten putzen, schälen und ebenfalls in der Küchenmaschine fein raspeln. Beides in eine Rührschüssel geben. Mehl, Paniermehl, Zucker und Eier dazugeben. Dann das Backpulver und Vanillin. Gewürznelke in einem Mörser fein mörsern. Kuchenmasse mit einer Prise Salz und Zimt und der zermörserten Nelke würzen. Rum dazugeben. Backofen auf 190 ºC Umluft erhitzen. Alle Zutaten mit dem Rührgerät einige Minuten gut verrühren. Kastenform mit etwas Margarine einfetten. Kuchenmasse in die

Backform verteilen und für 55 Minuten auf mittlerer Schiene in den Backofen geben. Dann herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und dann auf eine Kuchenplatte. Abkühlen lassen.