Karottenkuchen mit Mon Chérie



Sehr lockerer, saftiger und aromatischer Kuchen

Ich habe mit Wurzeln einen Karottenkuchen zubereitet. Normalerweise gibt man Kirschwasser in den Teig für ein gutes Aroma. Dazu habe ich einfach einige Mon-Chérie-Pralinen verwendet, die ich übrig hatte. Da ich seit geraumer Zeit keinen Alkohol mehr trinke, wollte ich sie nicht pur essen. Ich habe sie zerkleinert, und als kleine Schokoladenstückchen, Kirschen und Kirschwasser ergeben sie eine gute Zutat für diesen Kuchen. Das Ergebnis ist ein lockerer, saftiger und ungewöhnlich wohlschmeckender Kuchen. Und wer für seine Backzubereitungen noch entsprechende Backutensilien braucht, kann sich bei diesem netten, sehr schlichten und aufgeräumten Shopping-Portal mal umschauen. Es gibt dort zwar vorwiegend Möbel, aber auch eine Kategorie mit Koch- und Backaccessoires, in dem es z.B. Küchenwaagen, Backlöffel oder Kuchenpinsel gibt.

Zutaten:

- 300 g Wurzeln
- 300 g Mehl
- 100 g Butter
- 200 g Zucker
- 50 g Paniermehl
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 8 Mon Chérie
- Salz
- Zimt
- 1 Gewürznelke

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Eier trennen, Eigelbe in eine Rührschüssel geben, Eiweiße in eine schmale, hohe Rührschüssel. 100 g Zucker zu den Eigelben geben und mit einem Rührgerät gut verrühren.

Wurzeln schälen, mit einer Küchenmaschine fein reiben und in die Rührschüssel geben.

Mehl, Paniermehl, Butter und Backpulver dazugeben. Eine Gewürznelke in einen Mörser geben, fein mörsern und dazugeben. Eine Prise Salz und Zimt dazugeben. Alles mit dem Rührgerät gut verrühren.

Mon Chérie in eine Schüssel geben und mit einer Gabel oder einem Messer zerdrücken oder zerschneiden, so dass man kleine Schokostückchen, Kirschen – eventuell halbiert – und Kirschwasser hat. In die Rührschüssel geben und mit dem Teig verrühren.

Eiweiße mit dem Rührgerät zu Eischnee rühren. 100 g Zucker dazugeben und verrühren. Eischnee mit dem Backlöffel vorsichtig unter den Rührteig heben.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Eine Kasten-Backform einfetten. Kuchenteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel verstreichen. Backform etwa 60 Minuten auf

mittlerer Ebene in den Backofen geben.



Fertig gebackener Karottenkuchen

Dann Backform herausnehmen, Kuchen aus der Backform lösen, auf ein Kuchengitter geben und gut abkühlen lassen. Nach einem Tag Ruhezeit schmeckt der Kuchen noch aromatischer.