

Carrot-Cake mit Karamellcreme



Zutaten für den Teig (Springform Ø 26cm):

5 Eigelb
3 Eiweiß
300 g Zucker
Saft von 2 Limetten
300 g Mandeln
300 g Karotten
4 EL Mehl
½ TL Zimt
1 Prise Nelkenpulver
1 TL Backpulver
1 Prise Salz

Zutaten für die Karamellcreme:

½ Vanilleschote
¼ l Milch, 1 Eigelb
70 g Zucker
2 EL Speisestärke
40 g Butter
100 g Sahne

Zum Verzieren: eine
Handvoll gehackte, ange-
röstete Mandeln und das
Endstück der geraspelten
Karotten

Zubereitung:

1. Am besten beginnt Ihr einen Tag zuvor mit der Creme. Da diese am besten eine Nacht im Kühlschrank verbringt.
2. Kratzt die Vanilleschote aus. Die Milch kocht Ihr mit der Vanilleschote und dem -mark einmal auf. Nehmt sie vom Herd und lasst alles 10 Minuten ziehen. Entfernt die Vanilleschote.
3. Verrührt das Eigelb mit der Speisestärke und dem Zucker (30 g) in einer Schüssel. Gebt die heiße Milch hinzu und verrührt alles kräftig. Gebt die Masse zurück in den Topf und kocht sie bei mittlerer Hitze auf und lasst sie unter Rühren 1 Minute lang köcheln. Rührt die Butter (20 g) unter und gebt die Masse in eine Schüssel und bedeckt sie sofort mit Frischhaltefolie.
4. Karamellisiert den restlichen Zucker. Nehmt den Topf vom Herd und rührt die restliche Butter unter bis sich alles verbunden hat. Nun rührt Ihr die Karamellmasse in den noch warmen Pudding. Bedeckt die Schüssel sofort wieder mit Frischhaltefolie und lasst alles vollständig über Nacht auskühlen.
5. Für den Kuchen heizt Ihr zuerst den Ofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vor.
6. Trennt zunächst die Eier. Die Eigelbe, den Limettensaft und den Zucker cremig schlagen.
7. Raspelt die Karotten so fein wie möglich und vermischt sie mit den Mandeln.
8. Mischt das Mehl mit Zimt, Nelkenpulver, Backpulver und dem Salz. Gebt anschließend die Mehl-Mischung zur Ei-Zucker-Mischung.
9. Gebt die Karotten-Mandel-Mischung hinzu.
10. Nun schlägt ihr das Eiweiß steif und hebt es vorsichtig unter.
11. Gebt den Teig in eine gefettete Springform und ab damit in den Ofen für ca. 1 Stunde.
12. Lasst den Kuchen gut auskühlen.
13. Zum Schluss schlägt Ihr die Sahne für die Creme steif und hebt sie unter die Puddingmasse. Diese könnt Ihr dann auf dem Kuchen verteilen und sie mit dem Rest der Karotten und den Mandeln verzieren.

Viele weitere Rezepte findest du unter: www.kathi-koestlich.de