

Karottenkuchen mit dem Thermomix

Der Karottenkuchen mit Zuckerguss mit dem Thermomix zubereitet, gelingt mit diesem Rezept. Der leckere Kuchen passt auch ideal in den Frühling und zur Osterzeit.

Verfasser: Himmelhoch1040

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,7 h



Zutaten

Sandmasse

200 g	Haselnüsse, ganz
300 g	Weizenmehl, glatt, etwas mehr zum Bemehlen
2 TL	Backpulver
300 g	Karotten, geschält, in Stücken
150 g	Butter, weich, in Stücken (etwas mehr zum Einfetten)
200 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
6 Stk.	Eier (Größe M)

Zuckerguss und Deko

200 g	Staubzucker
35 g	Milch
12 Stk.	Marzipankarotten (z.B. von Dr.Oetker)
1 EL	Pistazien (gehackt)

Zubereitung

1. Bereite eine köstliche **Karottenkuchen** mit deinem **Thermomix** zu. Heize deinen Backofen

auf 150 °C Heißluft vor und fette und bemehle eine Springform mit Ø 24 cm. Gib Haselnüsse in den Mixtopf und mahle sie in 8 Sekunden auf Stufe 8. Füge Mehl und Backpulver hinzu und vermische alles in 5 Sekunden auf Stufe 5. Gib die Mischung in eine Schüssel und füge dann die zerkleinerten Karotten hinzu, die du in 6 Sekunden auf Stufe 6 zerkleinert hast.

2. Gib die Butter, Staubzucker, Vanillezucker und Salz in den Mixtopf und rühre alles in 1 Minute auf Stufe 4 cremig. Schlage währenddessen 6 Eier in einer separaten Schüssel auf. Setze den Rühraufsatz ein und rühre die Eier ohne Messbecher in 5 Minuten auf Stufe 3.5 ein. Gib die Eier langsam durch die Deckelöffnung hinzu und rühre die Masse schaumig. Entferne den Rühraufsatz und schiebe die Masse mit einem Spatel nach unten.
3. Füge nun die zerkleinerten Karotten und Mehlmischung hinzu und vermische alles in 15 Sekunden auf Stufe 5. Verwende den Spatel, um Mehlnester zu entfernen. Fülle die Masse in die vorbereitete Springform, streiche sie glatt und backe sie für zirka 80 Minuten im vorgeheizten Ofen.
4. Spüle den Mixtopf und lasse die Torte auf einem Kuchengitter abkühlen. Nimm die Torte aus der Form und lasse sie vollständig auskühlen.
5. Für den Zuckerguss und die Dekoration gib Staubzucker und Milch in den Mixtopf und rühre alles in 2 Minuten auf Stufe 3 glatt. Stelle das Kuchengitter mit der Torte auf ein Stück Backpapier und gieße den Zuckerguss über die ausgekühlte Torte. Lass den Zuckerguss etwas fester werden und dekoriere die Torte dann mit Marzipankarotten und gehackten Pistazien. Dein Karottenkuchen mit Zuckerguss ist bereit, serviert zu werden!

Tipp