Karottenkuchen

Der Karottenkuchen bleibt auch nach mehreren Tagen noch wunderbar saftig. Haselnuss, Rum und Vanille verfeinern das Rezept zusätzlich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,4 h

Zutaten

3 Stk.	Eier
100 g	Staubzucker
1 Prise	Salz
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Zitrone (abgeriebene Schale)
90 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
210 g	Karotten
210 g	Haselnüsse (gerieben)
80 ml	Öl (mit Buttergeschmack)

Für die Glasur

150 g	Marillenmarmelade
125 g	Staubzucker
3 EL	Rum

Für die Garnierung

2 Stk.	Karotten
130 g	Kristallzucker

Zubereitung

1. Für den **Karottenkuchen** den Backofen auf 160°C vorheizen. Die Tarte-Form mit Pflanzenöl einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Karotten schälen, grob reiben und mit den Händen so lange fest ausdrücken, bis keine Flüssigkeit mehr austritt. Mehl in eine Schüssel sieben und mit Backpulver und Haselnüssen mischen.

2. In einer zweiten Schüssel die Eier mit der abgeriebenen Zitronenschale, dem Salz, Staub- und Vanillezucker mindestens 10 Minuten lang schaumig rühren. Langsam das Pflanzenöl hineingießen und dann vorsichtig die Mehlmischung und die Karotten untermengen.

3. Den Teig in die Tarte-Form füllen und auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

4. In der Zwischenzeit die Marillenmarmelade langsam aufkochen lassen und den Kuchen damit dünn einpinseln. Staubzucker sieben und mit dem Rum zu einer glatten Glasur verrühren. Den Kuchen großzügig mit der Glasur bestreichen und im Kühlschrank (ca. 10 Minuten) oder bei Zimmertemperatur (ca. 45 Minuten) fest werden lassen.

Tipp

Karottenkuchen schmeckt prima zu einer Tasse Kaffee.