



KAROTTENKUCHEN

1. Die Tarte-Form mit Kronenöl mit feinem Buttergeschmack ausstreichen und mit Mehl ausstauben. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Karotten schälen, mit einer groben Reibe reiben und mit den Händen ausdrücken bis keine Flüssigkeit mehr aus den Karotten kommt. Mehl und Backpulver versieben und mit den Haselnüssen vermischen. Eier, Staubzucker, Salz, Vanillezucker und abgeriebene Zitronenschale schaumig (mind. 10 Min.) schlagen. Kronenöl mit feinem Buttergeschmack langsam nach und nach einlaufen lassen. Mehlmischung und Karotten behutsam unterheben. Die Masse in die Form füllen und ca. 25 Min. auf mittlerer Schiene backen. Aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen.
3. Marillenmarmelade in einem Topf langsam aufkochen und den Kuchen mit einem Pinsel dünn bestreichen.
4. Für die Glasur Staubzucker fein sieben, Rum zugeben und glatt rühren. Glasur über den Kuchen gießen und mit einer Palette verstreichen. Glasur fest werden lassen (im Kühlschrank 10 Min., bei Zimmertemperatur ca. 45 Min.)
5. Für die Karottennudeln Karotten schälen, auf der Schneidemaschine oder mit dem Schäler feine (1 mm) dünne Streifen der Länge nach aufschneiden oder abziehen.
6. Wasser und Kristallzucker aufkochen, Karottennudeln einlegen und 30 Sekunden kochen lassen, herausnehmen, auf einem Kuchentuch abtropfen lassen und auf den fertigen Karottenkuchen legen.



ZUTATEN FÜR 1 TARTE-FORM MIT 18 CM DURCHMESSER

Karottenmasse:

- 3 Eier
- 100 g Staubzucker
- 1 Prise Salz, 1 Packerl Vanillezucker
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- 90 g Mehl
- 1 Packerl Backpulver
- 200 g geriebene Karotten
- 200 g geriebene Haselnüsse
- 80 ml Kronenöl mit feinem Buttergeschmack

Glasur:

- 150 g Marillenmarmelade
- 125 g Staubzucker
- 3 EL Rum

Garnierung:

- 2 dicke lange Karotten
- 200 ml Wasser
- 130 g Kristallzucker