

Saftiger Karottengugelhupf

Kuchen & Gebäck

Frühling

Gartenparty

Geburtstag

Muttertag

Ostern



ZUBEREITUNG



SCHWIERIGKEIT:



Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Karotten schälen, putzen und fein raspeln. Mit Limettensaft beträufeln. Orangenzensten untermengen und alles gut vermischen. Eidotter gemeinsam mit dem Vanillezucker und 100 g Kristallzucker Schaumig rühren, bis die Eidotter sehr hell sind. Öl nach und nach beimengen und so lange rühren, bis eine cremige Masse entsteht. Eiklar mit einer Prise Salz und dem restlichen Kristallzucker zu Schnee schlagen. Gesiebtes Mehl und Backpulver mit den Walnüssen vermengen. Eidottermasse vorsichtig unterheben. Ein Drittel der Eiklarmasse einrühren, den Rest ebenfalls unterheben. Die Form ausbuttern und mit Mehl bestauben. Gründlich ausklopfen. Die Form mit der Masse füllen und für ca. 45 Minuten im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene backen. Mit einem Holzstäbchen testen, ob der Kuchen fertig gebacken ist. Für die Glasur Eiklar und Staubzucker gut mit dem Handmixer vermengen. Mit einem Schuss Zitronensaft glatt rühren und über dem ausgekühlten Gugelhupf verteilen. Tipp: Mit bunten essbaren Blütenblättern dekorieren.

ZUTATEN



140 g Karotten geschält & geputzt

Saft von 1/2 Limette

Saft und Zeste von 1/2 Bio-Orange

7 Eier getrennt

1 Pkg. Vanillezucker

200 g Feiner Kristallzucker

120 ml Sonnenblumenöl

1 Prise Salz

170 g Fini's Feinstes Weizenmehl

universal mit Keimkraft

1 EL Backpulver

200 g Walnüsse gerieben

Für die Zuckerglasur:

1 Eiklar

100 g Staubzucker

1 Schuss Zitronensaft