

Karottenkuchen mit Mon Chérie



Sehr lockerer, saftiger und aromatischer Kuchen

Ich habe mit Wurzeln einen Karottenkuchen zubereitet. Normalerweise gibt man Kirschwasser in den Teig für ein gutes Aroma. Dazu habe ich einfach einige Mon-Chérie-Pralinen verwendet, die ich übrig hatte. Da ich seit geraumer Zeit keinen Alkohol mehr trinke, wollte ich sie nicht pur essen. Ich habe sie zerkleinert, und als kleine Schokoladenstückchen, Kirschen und Kirschwasser ergeben sie eine gute Zutat für diesen Kuchen. Das Ergebnis ist ein lockerer, saftiger und ungewöhnlich wohlschmeckender Kuchen. Und wer für seine Backzubereitungen noch entsprechende Backutensilien braucht, kann sich bei diesem netten, sehr schlichten und aufgeräumten [Shopping-Portal](#) mal umschauen. Es gibt dort zwar vorwiegend Möbel, aber auch eine Kategorie mit Koch- und Backaccessoires, in dem es z.B. Küchenwaagen, Backlöffel oder Kuchenpinsel gibt.

Zutaten:

- 300 g Wurzeln
- 300 g Mehl
- 100 g Butter
- 200 g Zucker
- 50 g Paniermehl
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 8 Mon Chérie
- Salz
- Zimt
- 1 Gewürznelke

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Eier trennen, Eigelbe in eine Rührschüssel geben, Eiweiße in eine schmale, hohe Rührschüssel. 100 g Zucker zu den Eigelben geben und mit einem Rührgerät gut verrühren.

Wurzeln schälen, mit einer Küchenmaschine fein reiben und in die Rührschüssel geben.

Mehl, Paniermehl, Butter und Backpulver dazugeben. Eine Gewürznelke in einen Mörser geben, fein mörsern und dazugeben. Eine Prise Salz und Zimt dazugeben. Alles mit dem Rührgerät gut verrühren.

Mon Chérie in eine Schüssel geben und mit einer Gabel oder einem Messer zerdrücken oder zerschneiden, so dass man kleine Schokostückchen, Kirschen – eventuell halbiert – und Kirschwasser hat. In die Rührschüssel geben und mit dem Teig verrühren.

Eiweiße mit dem Rührgerät zu Eischnee rühren. 100 g Zucker dazugeben und verrühren. Eischnee mit dem Backlöffel vorsichtig unter den Rührteig heben.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Eine Kasten-Backform einfetten. Kuchenteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel verstreichen. Backform etwa 60 Minuten auf

mittlerer Ebene in den Backofen geben.



Fertig gebackener Karottenkuchen

Dann Backform herausnehmen, Kuchen aus der Backform lösen, auf ein Kuchengitter geben und gut abkühlen lassen. Nach einem Tag Ruhezeit schmeckt der Kuchen noch aromatischer.

Karottenkuchen



Saftiger Karottenkuchen

Ich hatte noch Wurzeln übrig, die ich verwerten wollte. Und da ich daran dachte, einen Kuchen zuzubereiten, kam ich auf einen Karottenkuchen. Die Wurzeln machen den Kuchen sehr saftig. Ich musste leider auf die Zugabe von 2 cl Kirschwasser verzichten, da ich keines vorrätig hatte.

Zutaten:

- 200 g Wurzeln
- 200 g Haselnüsse
- 100 g Mehl
- 300 g Zucker
- 50 g Paniermehl
- 5 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- Salz
- Zimt
- Gewürznelke
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 50–55

Min.

Eier trennen, Eigelbe in eine Rührschüssel geben, Eiweiße in eine schmale, hohe Rührschüssel. 200 g Zucker zu den Eigelben geben und mit einem Rührgerät gut verrühren. Wurzeln schälen und mit einer Küchenmaschine fein reiben. Haselnüsse ebenfalls fein reiben. Beides in die Rührschüssel geben. Mehl, Paniermehl und Backpulver dazugeben. Eine Gewürznelke in einen Mörser geben, fein mörsern und dazugeben. Eine Prise Salz und Zimt dazugeben. Alles mit dem Rührgerät gut verrühren. Eiweiße mit dem Rührgerät zu Eischnee rühren. 100 g Zucker dazugeben und verrühren. Eischnee mit dem Backlöffel vorsichtig unter den Rührteig heben. Eine Springform mit etwas Butter einfetten. Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen und die Backform etwa 50–55 Minuten auf mittlerer Ebene hineingeben. Dann Backform herausnehmen, Kuchen aus der Backform lösen, auf ein Kuchengitter geben und abkühlen lassen. Nach einem Tag Ruhezeit schmeckt der Kuchen noch aromatischer.

Gebratene Maultaschen mit Gemüse



Nichts Außergewöhnliches, aber vegan

Nun wurde das letzte Döschen Wurzeln mit Erbsen von Muttern verwertet. Mit frisch zubereiteten, von mir aber eingefrorenen Maultaschen. Ein wenig aufgewertet mit Zwiebel, Knoblauch und Lauchzwiebel. Die Füllung der Maultaschen enthält keine tierischen Zutaten. Somit ist das Gericht auch für Vegetarier und Veganer geeignet. Ein bestimmter Leser hier ist jetzt leider wieder enttäuscht. ☐ Und glücklicherweise gibt es von gestern noch einen Vanillepudding, mit Cognac aromatisiert, mit Pflaumenmarmelade.

Zutaten für 1 Person:

- 8 Maultaschen
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 130 g Erbsen mit Möhren (Dose)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Schnittlauch
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen. Zwiebel in Streifen und Knoblauch in Scheiben schneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Maultaschen in dicke Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel, Knoblauch, Lauchzwiebel und Maultaschen darin 5–10 Minuten bei mittlerer Temperatur anbraten. Vorgegartes Gemüse dazu geben und mit erhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf einen großen Teller geben und mit kleingeschnittenem Schnittlauch garnieren.

Karottenkuchen



Sehr lecker!

Im Zuge der Umstrukturierung meiner Küche habe ich auch in der Vorratskammer alte Zöpfe abgeschnitten, vieles ausgeräumt, in den Keller verfrachtet und somit ein ganzes freies Regalbrett erhalten. So hatte ich viel Platz für alle möglichen

Küchengeräte, die ich nun gut greifbar unterbringen kann. Beim Einräumen fiel mein Blick auf die Backutensilien wie Backformen und Kuchen-/Tortenplatten und ich dachte, ich könnte doch mal wieder einen Kuchen zubereiten. Schnell überlegte ich, was ich vorrätig hatte, mir fielen sofort die Wurzeln im Kühlschrank ein und ich dachte an ein Karottenkuchen-Rezept. Ich verwende für den Kuchen den eher in Süddeutschland verbreiteten Begriff „Karotten“, denn in Hamburg sagt man ja „Wurzeln“ dazu – aber „Wurzelkuchen“ klingt dann doch nicht so prickelnd.

Ich verstehe nun auch besser, warum sich viele Hausfrauen- und männer auf die dunkle Jahreszeit – den Herbst und Winter – freuen. Denn da wird tagsüber eingekauft und dann in den Abendstunden, wenn es kalt und dunkel wird, in der heimeligen, durch Zutaten und Gewürze wohlriechenden Küche schön gekocht und gebacken. Nicht, dass ich nicht das ganze Jahr über koche. Aber die Freude über diese dunkle Jahreszeit ist mir beim Zubereiten des Kuchens erst deutlich geworden. Und solch einen Kuchen zuzubereiten ist ja eigentlich nicht sonderlich schwer und dauert nicht lange. Im Grunde gibt man alle Zutaten in eine Rührschüssel, verrührt alles gut mit dem Rührgerät und gibt die Kuchenmasse in eine gefettete Backform. Dann ab für etwa 1 Stunde in den Backofen. Herausnehmen, abkühlen lassen und genießen. So einfach ist das.

Außerdem stelle ich fest, dass man auch beim Backen durchaus variieren kann und darf. Man muss nur ein wenig Hintergrundwissen und etwas Erfahrung haben. Aber auch beim Backen darf durchaus mal die eine oder andere Zutat nicht vorrätig sein und durch etwas anderes ersetzt werden. Ich hatte ein Rezept für einen Karottenkuchen aus meinem ersten Kochbuch [„chön charfe chilichoten“](#) vorliegen. Aber ich hatte anstelle von 5–6 Eiern nur 3 Eier und Haselnüsse waren gar nicht vorrätig. Noch dazu sollten die Eigelbe vom Eiweiß getrennt, das Eiweiß schaumig gerührt und für mehr Luftigkeit und Volumen unter die Kuchenmasse gehoben werden. Ich

entschied mich, die 3 Eier komplett für die Bindung der Kuchenmasse zu verwenden. Den Eiweißschaum kompensiere ich durch etwas mehr Backpulver, das der Kuchenmasse mehr Auftrieb gibt. Haselnüsse habe ich durch Mandeln ersetzt. Da ich aber davon zuwenig hatte, habe ich mich an einem normalen Rührkuchenrezept orientiert und einfach mehr Mehl verwendet. Das im Rezept angegebene Kirschwasser musste etwas Rum weichen. Warum jedoch Paniermehl in den Kuchen soll, erschließt sich mir nicht so ganz, vielleicht dient er dazu, die Flüssigkeit der geriebenen Karotten zu binden.

Die Kuchenmasse hat dann – vermutlich durch den fehlenden Eiweißschaum, der viel Volumen bringt – nicht genug Masse für eine Back-Springform, ich habe eine kleinere Kastenform verwendet. Beim Einfetten der Kastenform verwende ich übrigens eine Arbeitstechnik meiner Großmutter – nicht mit Pergamentpapier oder dem Backpinsel die Backform mit Margarine einfetten, ich verwende die Finger. Und die Empfehlung, einen Karottenkuchen nach dem Backen noch einen Tag ruhen und durchziehen zu lassen, da er so mehr Geschmack und Saftigkeit hat, lasse ich diesmal außen vor: Ich schneide ihn an, wenn er abgekühlt, weil ich probieren will, wie der Kuchen mit dem angewandelten Rezept schmeckt. Jedenfalls riecht es schon sehr aromatisch und angenehm aus der Küche. ☐

Zutaten:

- 200 g Karotten
- 60 g Mandeln
- 300 g Mehl
- 50 g Paniermehl
- 200 g Zucker
- 3 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin
- Salz
- Zimt
- 1 Gewürznelke

- 2 cl Rum
- Margarine zum Einfetten

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 55 Min.

Mandeln in der Küchenmaschine fein raspeln. Dann Karotten putzen, schälen und ebenfalls in der Küchenmaschine fein raspeln. Beides in eine Rührschüssel geben. Mehl, Paniermehl, Zucker und Eier dazugeben. Dann das Backpulver und Vanillin. Gewürznelke in einem Mörser fein mörsern. Kuchenmasse mit einer Prise Salz und Zimt und der zermörserten Nelke würzen. Rum dazugeben. Backofen auf 190 °C Umluft erhitzen. Alle Zutaten mit dem Rührgerät einige Minuten gut verrühren. Kastenform mit etwas Margarine einfetten. Kuchenmasse in die Backform verteilen und für 55 Minuten auf mittlerer Schiene in den Backofen geben. Dann herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und dann auf eine Kuchenplatte. Abkühlen lassen.