



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

## OSTER-KAROTTENKUCHEN



### HAUPTZUTAT

Mehl

### ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 1 Stunde

### PORTIONEN

12-16

### ZUTATEN

#### Für die Kuchen (Ergibt 2 Kuchen):

- 5 Eier, Größe L
- 375 g Zucker
- 230 ml Rapsöl
- 500 g Mehl
- 20 g Natron
- 15 g gemahlener Zimt
- 15 g Gewürzmischung „Mixed Spices“
- 650 g geraspelte Karotten
- 280 g Ananas in Stücken aus der Dose
- 170 g Pekannüsse, gehackt
- 

#### Für die Zitronen-Frischkäse-Füllung:

- 250 g Frischkäse, Raumtemperatur
- 50 g weiche Butter
- 40 g gesiebter Puderzucker
- Abrieb von 2 Zitronen
- Saft einer Zitrone

#### Für die Meringue-Zitronen-Buttercreme

- 120 g Eiweiß
- 300 g Zucker
- 400 g weiche Butter, in Würfeln
- Abrieb von 4 Zitronen

### ZUBEREITUNG

- 1) Für die Zubereitung des Kuchens: Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Zwei Le Creuset Springformen mit 26 cm Durchmesser einfetten und beiseitestellen. Nun die Eier, den Zucker und das Rapsöl mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Im nächsten Schritt die trockenen Zutaten in einer separaten Schüssel gut vermengen. Anschließend zu der Eimasse geben und 2 Minuten lang gut verrühren. Danach die restlichen Zutaten hinzufügen und ebenfalls gut verrühren. Den Teig auf die vorbereiteten Backformen verteilen und 1 Stunde im Ofen backen (durch Stäbchenprobe kontrollieren). Sobald die Kuchen aus dem Backofen kommen, mit einem Geschirrtuch abdecken und nach unten drücken. Dies verhindert, dass sich eine Kuppel bildet. Wenn die Kuchen leicht abgekühlt sind, auf ein Kuchengitter geben und vollständig abkühlen lassen. Die beiden Kuchen können eingepackt im Kühlschrank über Nacht aufbewahrt werden.
- 2) Für Herstellung der Zitronen-Frischkäse-Füllung: Zunächst den Frischkäse und die Butter mit einem Handrührgerät zu einer glatten Creme verrühren. Zucker und geriebene Zitronenschale hinzugeben und



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

gut untermengen. Zum Schluss den Zitronensaft hinzugeben und gleichmäßig verrühren. Zudeckt bei Raumtemperatur stehen lassen. So ist die Creme später besser streichbar. Oder für die Zubereitung am nächsten Tag im Kühlschrank aufbewahren.

- 3) Für die Zubereitung der Meringue-Zitronen-Buttercreme: Einen Topf zur Hälfte mit Wasser befüllen und auf dem Herd zum Köcheln bringen. Den Zucker und das Eiweiß in eine saubere, hitzebeständige Schüssel geben und mit dem Schneebesen glattrühren. Anschließend die Schüssel ins Wasserbad stellen. Die Eiweißmischung unter gelegentlichem Rühren bei niedriger Temperatur auf 70 °C oder so lange, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat, erwärmen. Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und in eine Rührschüssel geben. Vorsicht - es sollte kein Wasser in die Mischung tropfen. Nun mit dem Handrührgerät oder in der Küchenmaschine mit dem Schneebesen auf hoher Stufe ca. 10–15 Minuten lang rühren, bis die Masse erkaltet ist und die Meringue glatt und glänzend aussieht. Sobald die Meringue abgekühlt ist, die Butter dazugeben und ebenfalls auf hoher Stufe verrühren. Dann die geriebene Zitronenschale hinzugeben. Für weitere 5 Minuten rühren, bis alles glatt und glänzend ist. Diese Buttercreme kann im Voraus zubereitet und eingefroren werden. Ist dies der Fall, über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen. Ca. eine Stunde vor bevor sie erneut cremig aufgeschlagen wird, aus dem Kühlschrank nehmen.
- 4) So wird der Kuchen zusammengesetzt: Die Oberseite beider Kuchen abschneiden. Einen der Kuchen auf eine Le Creuset Kuchenplatte mit Standfuß legen. Die Frischkäsefüllung gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen. Mit dem zweiten Kuchen bedecken, um zwei Schichten zu erhalten. Die Buttercreme auf den Außenseiten des Kuchens verstreichen. 20 Minuten in den Kühlschrank stellen. Nach Wunsch dekorieren. Mit Modellierdraht und frischem Thymian Hasenohren formen und auf den Kuchen stecken.

Copyright Bild/Rezept © 2024 Le Creuset  
[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)