

Amerikanischer Karottenkuchen – Carrot Cake

Zutaten:

- 200 g brauner Zucker (wichtig für den Geschmack!)
- 180 g Pflanzenöl
- 3 EL Joghurt (3,5 % Fett)
- 3 Eier
- 1 TL Vanille-Extrakt oder das Mark einer Schote
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver (besser: Natron)
- 2 TL Zimt
- 1/4 TL Muskatnuss
- gem. Ingwer (nach Geschmack)
- gem. Nelken (nach Geschmack)
- 1/2 TL Salz
- 260 g geriebene Karotten
- 150 g Walnüsse oder Pekannüsse



Für die Glasur:

- 300 g Frischkäse (z.B. Philadelphia)
- 120 g zimmerwarme Butter
- 80 g Puderzucker
- Mark einer Vanilleschote
- 1/2 TL Salz

Zubereitung:

Braunen Zucker, Salz, Öl, Eier, Vanille, Zimt, Muskat, ggf. Nelken, Ingwer und Joghurt in einer Schüssel verquirlen, bis eine homogene Masse entstanden ist.

Mehl und Backpulver langsam unterheben und weiterrühren, bis sich die Zutaten verbunden haben.

Karotten schälen und fein raspeln. Ebenfalls unter den Teig heben.

Zum Schluss die Walnüsse grob hacken und auch zum Teig geben.

Eine Springform mit Butter ausreiben und leicht mit braunem Zucker bestreuen. (Der Zucker karamellisiert später)

Den Teig hinein füllen und den Kuchen bei 180 Grad Umluft in einem vorgeheizten Ofen für ca. 40 Minuten backen.

In der Zwischenzeit Frischkäse und Butter cremig aufschlagen und anschließend den Puderzucker unterrühren, bis eine glatte Creme entstanden ist.

Mit Vanillemark und etwas Salz abschmecken.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Die Glasur in die Mitte geben und mit einem Löffel oder einem Spatel vorsichtig kreisförmig nach außen ziehen.

Sabine Schmitgen

アメリカ風人参ケーキ

キャロットケーキ



材料：

ブラウンシュガー（これが味の決め手！）	200g
植物油	180g
ヨーグルト（乳脂肪分 3,5%）	大さじ 3
卵	3 個
バニラエッセンス 小さじ 1 又は バニラビーンズ 1 本分	
小麦粉	250g
ベーキングパウダー（重曹の方がお勧め）	小さじ 1
シナモン	小さじ 2
ナツメグ	小さじ 1/4
ショウガ・パウダー	（お好みで）
クローブ・パウダー	（お好みで）
塩	小さじ 1/2
摺りおろした人参	250g
クルミ 又は ピーカンナッツ	150g

アイシング：

クリームチーズ（フィラデルフィア など）	300g
室温にもどしたバター	120g
パウダーシュガー	80g
バニラビーンズ	1 本分
塩	小さじ 1/2

作り方：

ブラウンシュガー、塩、油、卵、バニラ、シナモン、（お好みでクローブ、ショウガ）とヨーグルトをボウルの中で、生地が均等になるまで泡立て器でかき混ぜる。小麦粉とベーキングパウダーを生地の中に入れ、材料がよく混じり合うまでゆっくり混ぜる。

人参の皮をむき、細かく摺りおろす。同様に生地に入れる。

最後にクルミを粗く砕き、生地に加える。

丸いケーキ型（底がはずれるタイプ）にバターを塗り、薄くブラウンシュガーを散らす。
（砂糖が後ほどキャラメル状になる）

生地を型に流し入れ、ファンの設定で180℃に予熱しておいたオーブンで約40分焼く。その間に、クリームチーズとバターをクリーム状になるまで練りませ、そのあとパウダーシュガーを混ぜ入れて、攪拌しながらなめらかなクリームになるまで混ぜ合わせる。バニラと塩少々で味を調える。

オーブンからケーキを取りだし、十分に冷ます。

アイシングをケーキの真ん中にのせて、スプーンかヘラで丁寧に円を描くように外に向かって延ばしながら塗る。

ザビーネ・シュミットゲン

訳： 鎮西恭仁子