

Möhrenkuchen à la Anke Deutschland

Zutaten für ca. 12 Stücke

Zutaten

250 g Möhren
8 Zwiebäcke (ca. 75 g)
5 Eier (Mittelgroß)
250 g gemahlene Mandeln ohne Haut
200 g Zucker
1 Messerspitze Zimt
1 1/2 TL Backpulver
250 g Puderzucker
4-5 EL Zitronensaft
1 EL gehackte Pistazienkerne
ca. 12 Marzipanmöhren zum Verzieren
Fett für die Backform



Zubereitung

1. Möhren grob raspeln. Die Zwiebäcke fein zerbröseln. Die Eier trennen. Eigelbe, Möhrenraspel, Mandeln, Zwiebackbrösel, Zucker, Zimt und Backpulver gut mischen.
2. Die Eiweiße steif schlagen, in zwei Portionen unter den Teig heben. Den Teig in eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) streichen. Bei 175 Grad Celcius ca. 30-40 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Puderzucker sieben, mit Zitronensaft verrühren und auf den Kuchen streichen. Mit den gehackten Pistazienkernen bestreuen und mit den Marzipanmohrrüben garnieren. Trocknen lassen.

Guten Appetit! Von Susanne Herbig

(Rezept und Fotos von Anke Schulze)



アンケの人参ケーキ ドイツ

約12切れ分の材料

材料

人参 250g
ツヴィーバック(ラスク) 8枚(約75g)
卵(中)5個
皮なしアーモンドプードル 250g
砂糖 200g
シナモンパウダー 微量
ベーキングパウダー 小さじ1と1/2
粉砂糖 250g
レモン汁 大さじ4~5
粗くみじん切りにしたピスタチオ 大さじ1
飾り用のマジパンの人参 約12個
ケーキ型に塗る油



作り方

1. 人参を粗くおろす。ツヴィーバックを細かく砕く。卵を白身と黄身に分ける。卵黄、おろした人参、アーモンドプードル、砕いたツヴィーバック、砂糖、シナモンパウダー、ベーキングパウダーをよく混ぜる。
2. 卵白を固く泡立て、2回に分けて生地に混ぜる。油を塗った(底が外れる丸い)ケーキ型(直径26cm)に生地を流し入れる。摂氏175度のオーブンで約30~40分焼く。十分にさます。
3. 粉砂糖をふるい、レモン汁と混ぜ合わせてアイシングを作り、ケーキの上にかける。粗みじん切りにしたピスタチオを振りかけ、マジパンの人参をあしらう。アイシングを乾かす。

さあ、召し上がれ！

ズザンネ・ヘアビック
訳:バチエフスキ朱実

(レシピと写真 アンケ・シュルツェ)



