



KAROTTENKUCHEN MIT FRISCHKÄSE-TOPPING UND KARAMELLISIERTEN PISTAZIEN



Für eine Backform von ca. 20x30 cm

FÜR DEN KAROTTENKUCHEN:

4 Eier (Größe M)
 160 g Rohrohrzucker
 150 ml geschmacksneutrales Öl
 Saft und Abrieb von ½ Bio-Orange
 250 g Mehl
 150 g gemahlene Haselnüsse
 2 TL Weinstein-Backpulver
 1 TL Zimt
 ½ TL gemahlener Kardamom
 ½ TL gemahlener Ingwer
 ¼ TL Salz
 300 g Karotten, fein geraspelt

FÜR DAS TOPPING:

60-70 g Pistazienkerne
 2 Prisen Meersalz
 2 EL Honig
 250 g Doppelrahm-Frischkäse
 100 g Quark
 2-3 EL Rohrohrzucker
 Schalenabrieb von ½ Bio-Orange

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 160 °C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Eine etwa 20x30 cm große Backform mit Backpapier auslegen.

Eier und Zucker einige Minuten hell und cremig aufschlagen. Öl, Orangensaft und -abrieb unterrühren. Mehl mit Nüssen, Backpulver und Gewürzen vermengen. Möglichst rasch unter den Teig heben. Karottenraspel zugeben und ebenfalls zügig unterheben.

Den Teig in die vorbereitete Form füllen, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen (Einschubhöhe 2) 25-30 Minuten backen. Per Stäbchenprobe testen, ob der Kuchen gar ist. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Für das Topping die Pistazien in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Mit Salz bestreuen, Honig zugeben und bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Sofort auf ein Backpapier geben, glattstreichen und auskühlen lassen. Anschließend grob hacken.

Frischkäse, Quark und Zucker (Menge nach Geschmack) glattrühren. Auf dem ausgekühlten Kuchen verstreichen. Mit den grob gehackten Pistazien und frischem Orangenabrieb garnieren.