

Karotten Kokos Kuchen

Hallo! Wir sind noch da! Wie angekündigt gab es eine kurze
Pause. Die Vorbereitungen für unsere Ostermärkte haben
nunmehr Zeit voll und ganz in Anspruch genommen und dann,
haben wir auch noch das traumhafte Frühlingswetter und das
Prühsommer-Fühlung! Wir haben momentan Temperaturen wie im
Sommer! Einfach herrlich! Oooh, steht Karotten Kokos Kuchen
Ostern steht Karotten Kokos Kuchen vor der Tür und so habe ich
Ostern gehört auch irgendwie zusammen dass wir noch immer
Kuchen haben aber nicht vergessen dass wir noch immer
Ment und kein Fett. Trotzdem ist er total saftig.



Karotten Kokos Kuchen

Zutaten:

3 Eier

120 g Zucker

170 g Karotten gerieben

1/2 TL Zimt

1 TL frischen Ingwer gerieben

1/2 TL Vanilleextrakt

300 g blanchierte Mandeln

80 g Kokosette

1/2 P. Weinsteinbackpulver

Topping:

100 g Sauerrahm

50 g Staubzucker

Zuckerstreusel

Eier in Eiklar und Dotter trennen. Die Dotter mit dem Zucker schaumig rühren und fein reiben. Mit Zimt, Ingwer und Vanilleextrakt zur Dotter-Zucker-Masse geben. Die Karotten waschen und fein reiben. Mandeln im Standmixer fein reiben. 2 EL für die Kuchenform und 1 EL für die Topping-Masse. Weinsteinbackpulver in die Masse geben. Kokosette und dem Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen und unterheben. In eine Kastenform mit Butter ausstreichen und mit Mandeln bestreuen. Kuchenmasse einfüllen und bei 180°C zirka 30 Minuten backen. Das Topping den Sauerrahm mit dem Staubzucker verrühren und das ausgekühlte Kuchen geben. Eine Ei-Ausstechform gewünscht und mit gekühltem Zuckerstreusel ausfüllen. So oft wie gewünscht wiederholen.





Kleiner Tipp: Den Zuckerstreusel erst kurz vor dem Servieren
darauf geben: Er schmilzt und verläuft nämlich mit der Zeit.



Mit diesem Rezept ist die österliche Kaffeejause schon mal
gerettet und gleich dazu schlägt sie an: Dieser Karottenkuchen
kochen nicht gleich direkt süßes und Fett zu sich zu nehmen
so werden sie mit der Osterzeit die ganzen Kalorien
nachgeholt.



Zum Thema Ostermarkt noch ein Tipp. Am Freitag, 7. April
2017 findet in Gromling ein kleinerer Ostermarkt
statt. Und wir sind dabei und freuen uns ab 9 Uhr auf Euren
Besuch.