Karotten Kokos Kuchen

Hallo!

Ja, wir sind noch da! Wie angekündigt, gab es eine kurze Blogpause. Die Vorbereitungen für unsere Ostermärkte haben unsere Zeit voll und ganz in Anspruch genommen. Und dann, haben wir auch noch das traumhafte Frühlingswetter genossen, was heißt Frühling! Wir haben momentan Temperaturen wie im Frühsommer. Einfach herrlich!

Ostern steht ja quasi schon vor der Tür und so habe ich heute einen Karotten-Kokos-Kuchen gebacken. Karotten und Ostern gehören auch irgendwie zusammen.

Ich habe aber nicht vergessen, dass wir noch immer Fastenzeit haben und daher ist im Karotten-Kokos-Kuchen kein Mehl 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.
Karotten waschen und fein reiben. Mit Zimt, Ingwer und Vanilleextrakt zur Dotter-Zucker-Masse geben.
Mandeln im Standmixer fein reiben. 2 EL für die Kuchenform beiseite stellen. Zusammen mit der Kokosette und dem Weinsteinbackpulver in die Masse rühren.
Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen und unterheben.
Kastenform mit Butter ausstreichen und mit Mandeln bestreuen. Kuchenmasse einfüllen und bei 180 °C zirka 30 Minuten backen.
Für das Topping den Sauerrahm mit dem Staubzucker verrühren und über den ausgekühlten Kuchen geben. Eine Ei-Ausstechform auflegen und mit bunten 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 noch dazu schlägt sich dieser Karotten Kokos Kuchen nicht gleich direkt auf die Hüften. Bemüht man sich in der Fastenzeit weniger Süßes und Fett zu sich zu nehmen, so werden meist mit den Osterfeiertagen die ganzen Kalorien, die man vorher eingespart hat, doppelt und dreifach nachgeholt.

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