

Möhren-Olivenöl-Kuchen

Das fruchtige Olivenöl macht aus dem Möhrenkuchen etwas ganz Besonderes: es macht ihn saftig und gibt ihm ein wunderbares Aroma. Hinzu kommt, dass er toll aussieht und ganz einfach zuzubereiten ist, man braucht nicht einmal einen Mixer!

Die Möhren schälen und raspeln, die Nüsse grob hacken. Die Eier in einer Schüssel verquirlen und mit Olivenöl und Zucker glatt rühren. Mehl, die beiden Treibmittel und Gewürze in einer zweiten Schüssel vermischen und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Eimischung hineingießen und alles gründlich vermischen. Möhren und Nüsse zugeben und alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren.

Den Backofen auf 170 °C vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen, die Seiten fetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und 80 Minuten backen. Nach Ende der Garzeit mit einem dünnen Holzstäbchen in die Kuchenmitte stechen und wieder herausziehen. Bleibt kein weicher Teig mehr daran hängen, ist der Kuchen gar. In der Form abkühlen lassen. Den Kuchen mit einem scharfen Messer an den Seiten lösen. Den Rand der Springform abnehmen und den Kuchen stürzen.

Für den Mascarponeguss die Butter mit Vanillezucker und Mascarpone bzw. Frischkäse in einer Küchenmaschine fein mixen oder in einer Schüssel gut verrühren. Nach und nach den Puderzucker zugeben und alles zu einer weichen, cremigen Masse verarbeiten. Vorsicht, bei zu langem Rühren gerinnt die Masse! Auf dem Kuchen verteilen und nach Belieben mit einer Gabel Muster hineindrücken.

500 g Möhren
125 g Wal- oder Pecannüsse
4 Eier
250 ml Olivenöl
500 g feiner Zucker
250 g Mehl
2 TL Backpulver
2 TL Backnatron
2 TL gemahlener Zimt
1 TL gemahlene Nelken
1 TL gemahlener Kardamom
(nach Belieben)
1 TL Salz

Für den Mascarponeguss:

125 g weiche Butter
2 TL Bourbon-Vanillezucker
250 g Mascarpone oder
Doppelrahm-Frischkäse
250 g Puderzucker

Außerdem:

Backpapier
Butter und Mehl für die Form
Springform von 24 cm Ø

Ergibt 8–10 Portionen