

Schokoladen-Karottenkuchen mit Ganache

VORBEREITEN

60
Min.

RUHEN

120
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für die Ganache

400 g Zartbitterschokolade
200 g Sahne

Für den Kuchen

75 g Butter
100 g Mehl
2 Teelöffel Backpulver
20 ml Apfelessig
70 g Zucker
2 Eier
200 g Karotten
60 g Mandelmehl
4 Esslöffel Sahne
100 g Zartbitterschokolade
1 Prise(n) Salz

Besonderes Zubehör

Springform (24 cm)

Karotten sind ja bekanntlich nicht nur dafür da, um herzhaftere Gerichte zu kreieren. Sie machen sich, wie der berühmte Carrot Cake beweist, auch hervorragend in süßen Kuchen. Durch die Karotten wird der Kuchen super saftig! Und weil man sich ja sonst nix gönnt, kommt noch

eine extra schokoladige Portion Ganache oben drauf.

- 1 -

Für die Ganache Schokolade fein hacken. Sahne in einem Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen, Schokolade dazugeben und solange Rühren, bis sich die Schokolade vollständig aufgelöst hat und eine glatte Creme entstanden ist. Ganache abgedeckt für ca. 1 Stunde im Kühlschrank kaltstellen.

- 2 -

Backofen auf 170 C° Umluft vorheizen. Springform einfetten.

- 3 -

Karotten schälen, Enden abschneiden und in grobe Stücke schneiden. In einer Küchenmaschine oder einem Mixer fein raspeln.

- 4 -

Mehl und Backpulver in einer Schüssel vermengen. Eier trennen. Butter, Zucker und Apfelessig in einer Schüssel aufschlagen. Eigelbe nacheinander dazugeben und einrühren. Karotten und gemahlene Mandeln unterheben. Abwechselnd Mehl und Sahne portionsweise in den Teig einrühren.

- 5 -

Eiweiß mit Salz steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Schokolade grob hacken und untermischen.

- 6 -

Teig in die Springform geben und 25-30 Minuten backen. Stäbchentest machen. Es sollte kein Teig mehr am Holzstäbchen kleben. Kuchen aus dem Ofen nehmen und

Schokoladen-Karottenkuchen mit Ganache

vollständig in der Form auskühlen lassen.

- 7 -

Ganache auf dem Kuchen verstreichen und mit gehackter Schokolade toppen. Vor dem Servieren 1 Stunde kaltstellen.