



Möhrenkuchen mit Pflaumenmus

Ein saftiger Möhrenkuchen, gefüllt mit Pflaumenmus und Haselnüssen

etwa 12 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Fett
gehobelte Haselnüsse oder Mandeln

Biskuitteig:

250 g Möhren
3 Eier (Größe M)
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
60 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse

Füllung:

200 g Pflaumenmus
½ Rö. Dr. Oetker Rum-Aroma
1 gestr. TL gemahlener Zimt
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zum Bestreuen:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Kastenform fetten und nur den Boden mit gehobelten Haselnüssen oder Mandeln ausstreuen. Möhren schälen und auf einer Küchenreibe fein raspeln. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanille-Zucker gemischten Zucker und Finesse unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und mit den Haselnüssen und Möhrenraspeln kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in die Form geben und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Minuten



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Füllung:

Pflaumenmus mit Rum-Aroma, Zimt und Sahnesteif verrühren.

- 4 Den Kuchen zweimal waagrecht durchschneiden und den unteren Boden auf eine Platte legen. Die Hälfte der Füllung auf dem Boden verstreichen und den zweiten Boden darauflegen. Auf dem zweiten Boden übrige Füllung ebenfalls verstreichen. Den letzten Boden darauflegen und leicht andrücken. Den Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt der gemahlene Haselnusskerne können Sie auch die gleiche Menge nicht abgezogene gemahlene Mandeln verwenden.

