



Ostersonne

Ein saftiger Kuchen mit Möhren und Mandeln

etwa 16  etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Sonnenform (Ø 24 cm):

Fett
Weizenmehl

Rührteig:

220 g Möhren
250 g weiche Margarine oder Butter
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 Pr. Salz
4 Eier (Größe M)
250 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
200 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Zum Verzieren:

etwa 50 g Puderzucker
1 TL Milch
Dr. Oetker Zuckerschrift, z. B. Rot, Gelb und Grün
1 Pck. Dr. Oetker Marzipan Rübli

1 Vorbereiten:

Möhren schälen und auf einer Küchenreibe fein raspeln. Die Sonnenform sehr gut fetten. Backofen vorheizen.

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

2 Rührteig:

Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Finesse und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Möhren und Mandeln unterheben. Teig in die Form füllen, dabei gut in die Ecken ziehen, so dass in der Mitte eine Mulde entsteht. Backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 65 Minuten



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen. Dann die Form auf einen Kuchenrost stürzen, evtl. die Form etwas aufklopfen und den Kuchen erkalten lassen.

3 Verzieren:

Puderzucker in eine kleine Schale sieben und mit der Milch zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Das Gesicht und die "Innenkanten" der Sonnenstrahlen mit dem Guss mit Hilfe eines Pinsels bestreichen. Den Guss trocknen lassen und mit Zuckerschrift und Marzipan Rübli dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Kuchen gut am Vortag zubereiten, decken Sie ihn jedoch ab, damit der Guss trocken bleibt.

