

Hier und heute



Karotten-Orangenkuchen

Patissier Matthias Ludwigs backt feinen Karotten-Orangenkuchen aus saftigem Rührteig, den er mit aromatischer Tränke abrundet.

Das Rezept

von Matthias Ludwigs für eine Kastenform (ca. 25 cm Länge)

Zutaten für den Teig

- 220 g Karotten
- 180 g Zucker
- 3 Eier (Klasse M)
- 170 g Butter
- 60 g Joghurt
- 60 ml Orangensaft
- etwas Orangenschalenabrieb
- 190 g Weizenmehl (Type 550)
- 90 g Haselnüsse, gemahlen
- 10 g Backpulver
- 5 g Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Zutaten für den Sirup

- 160 ml Orangensaft
- 50 g Zucker
- 30 g Honig
- etwas Abrieb von der Orangenschale
- nach Belieben zusätzlich 20 ml Orangenlikör

Zubereitung

Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Für die Nussbutter die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen und weiter erhitzen, bis sie klar wird und die Milchbestandteile am Boden goldbraun werden, dabei den Topf regelmäßig schwenken.

Sobald es nussig riecht und die Farbe haselnussbraun ist, den Topf vom Herd ziehen und lauwarm abkühlen lassen.

Tipp: Nussbutter gibt dem Kuchen ein schönes Aroma, alternativ kann man die Butter auch ganz normal schmelzen.

Die Karotten schälen und feinreiben. Eier und Zucker verrühren und Joghurt, Orangensaft und Orangenabrieb dazugeben. Mehl, Backpulver, Salz und gemahlene Haselnüsse mischen und unter die Masse rühren. Die lauwarme Nussbutter in einem dünnen Strahl einlaufen lassen und unterrühren. Zum Schluss die Karottenraspeln unterheben und den Teig in die vorbereitete Kastenform füllen.

Den Kuchen circa 45 Minuten im vorgeheizten Backofen backen, bis er stabil ist und ein Holzstäbchen nur noch feuchte Krümel zeigt. Den fertig gebackenen Kuchen circa 10 Minuten in der Form abkühlen lassen.

Für den Sirup Orangensaft, Zucker, Honig und Schalenabrieb kurz aufkochen, eine Minute köcheln lassen und dann vom Herd nehmen. Wer mag, kann noch etwas Orangenlikör einrühren. Den noch warmen Kuchen an der Oberseite mit einem Holzstäbchen mehrfach einstechen und den heißen Sirup gleichmäßig auftragen. Vollständig auskühlen lassen.

Tipps: Für noch mehr Aroma den Sirup am besten 6-12 Stunden in den Kuchen einziehen lassen.

Hier und heute



Für einen dicken Orangenguss 120 g Puderzucker und 25 ml Orangensaft verrühren und dünn aufstreichen.