Nah&Frisch



Fini's Feinstes | Professional

Saftiger Karottengugelhupf

Kuchen & Gebäck | Frühling | Gartenparty | Geburtstag | Muttertag | Ostern

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Karotten schälen, putzen und fein raspeln. Mit Limettensaft beträufeln. Orangenzesten untermengen und alles gut vermischen.
Eidotter gemeinsam mit dem Vanillezucker und 100 g Kristallzucker schaumig rühren, bis die Eidotter sehr hell sind. Öl nach und nach beimengen und so lange rühren, bis eine cremige Masse entsteht. Eiklar mit einer Prise Salz und dem restlichen Kristallzucker zu Schnee schlagen. Gesiebtes Mehl und Backpulver mit den Walnüssen vermengen. Eidottermasse vorsichtig unterheben. Ein Drittel der Eiklarmasse einrühren, den Rest ebenfalls unterheben. Die Form ausbuttern und mit Mehl bestauben. Gründlich ausklopfen. Die Form mit der Masse füllen und für ca. 45 Minuten im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene backen. Mit einem Holzstäbchen testen, ob der Kuchen fertig gebacken ist.
Für die Glasur Eiklar und Staubzucker gut mit dem Handmixer vermengen. Mit einem Schuss Zitronensaft glatt rühren und über dem ausgekühlten Gugelhupf verteilen.
Tipp: Mit bunten essbaren Blütenblättern dekorieren.

Zutaten

- 140 g Karotten geschält & geputzt
- Saft von 1/2 Limette
- Saft und Zeste von 1/2 Bio-Orange
- 7 Eier getrennt
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 200 g Feiner Kristallzucker
- 120 ml Sonnenblumenöl
- 1 Prise Salz
- 170 g Fini’s Feinstes Weizenmehl
- universal mit Keimkraft
- 1 EL Backpulver
- 200 g Walnüsse gerieben
- Für die Zuckerglasur:
- 1 Eiklar
- 100 g Staubzucker
- 1 Schuss Zitronensaft