



Scharfes Möhren Herz



Zutaten für ein scharfes Herz:

Kuchen

200 g Möhren, geraspelt
4 Eier, getrennt
120 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
80 g Vollkorn-Weizenmehl
250 g Haselnüsse, gemahlen
½ Päckchen Backpulver, Salz
1 -2 TL Cayennepfeffer
100 g Block- oder Zartbitterschokolade

Zuckerguss (weiß und orange)

80 g Puderzucker und 3-4 EL. Möhrensaft
40 g Puderzucker und 1-2 EL Wasser

Möhrenkrokant

60 g sehr klein geschnittene Möhren
30 g Zucker
1 TL Butter
2 EL Wasser
1 TL Cayennepfeffer
1 TL Zimt nach Geschmack

Zubereitung

Kuchen

Eigelb, Zucker und Vanillezucker cremig rühren, Mehl mit dem Backpulver vermischen und unterrühren. Geraspelte Möhren, gemahlene Mandeln und die in grobe Stücke geschnittene Schokolade und Cayennepfeffer zum Teig geben und untermischen. Eiweiß mit 1 Prise Salz zu festem Schnee schlagen und unter die Teigmasse heben.

Den Teig in einer gefetteten Herzform (Springform) verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Umluft) ca. 40 Minuten backen.

Den Kuchen auskühlen lassen.

Zuckerguss

Für den farbigen Zuckerguss jeweilige Menge an Puderguss mit dem Saft bzw. Wasser verrühren, so dass eine cremige Masse entsteht.



Anschließend den Kuchen damit glasieren.

Möhrenkrokant

Mit dem Möhrenkrokant (am Vortag herstellen) verzieren. Dazu Butter mit Zucker und Wasser unter Rühren in der Pfanne erhitzen. Wenn alles geschmolzen ist die Möhren und die Gewürze zugeben und unter ständigem Rühren 5-10 Minuten garen. Dann die Masse zum Abkühlen auf einen Teller oder Backpapier geben.