



Karotten, gemahlene Nüsse und brauner Zucker sorgen in Jamie Olivers „Carrot and Honey Cake“ dafür, dass Sie diesen saftigen und aromatischen Kuchen auch noch nach einigen Tagen genießen können. Wenn Sie sich und Ihre Gäste besonders verwöhnen möchten, lohnt sich die Mühe.

Für eine Backform ca. 20 cm

285 g weiche Butter	1 Prise Muskatnusspulver
200 g brauner Zucker	1 TL gezuckertes, klein gehacktes Ingwer
3 TL Honig	285 g geriebene Karotten
5 große Eier	1 Prise Salz
Saft und Schale einer Orange	<i>Für die Glasur:</i>
170 g Mehl	250 g Mascarpone
1 TL Backpulver	280 ml Sauerrahm
100 g gemahlene Mandeln	85 g Puderzucker
100 g gemahlene Walnüsse	Mehrere Salatblätter
1 TL Zimt (gemahlen)	Etwas Orangenschale zur Verzierung
1 Prise Nelkenpulver	

HONIGSÜSSER KAROTTENKUCHEN

Zubereitung:

Heizen Sie den Ofen auf 180 °C vor. Fetten Sie die Ränder einer Backform (20 cm) ein und legen Sie den Boden mit Backpapier aus. Geben Sie die Butter und den Zucker in die Tefal by Jamie Oliver Kompakt-Küchenmaschine und vermischen Sie beides, bis eine luftig cremige Konsistenz erreicht ist. Geben Sie anschließend den Honig hinzu. Während die Kompakt-Küchenmaschine weiter rührt, fügen Sie nach einander durch den Einfüllstutzen die Eigelbe der Eier zu der Masse hinzu. Anschließend noch den Orangensaft sowie die Orangenschale unterrühren, wobei Sie ein wenig von der Orangenschale für die Verzierung aufbewahren. Vermengen Sie zunächst das Backpulver mit dem Mehl und fügen Sie es dann unter kräftigen Rühren hinzu, hinterher geben Sie dann die Mandeln, Walnüsse, Zimt, Nelken, Muskat, Ingwer und die geriebenen Karotten dazu. Lassen Sie die Masse gut durchrühren. Separat die Eiweiße und die Prise Salz zu einem steifen Schnee schlagen und anschließend vorsichtig unter die Teigmasse heben. Anschließend den Kuchenteig in die Backform geben und für 50 Minuten backen bis er schön aufgegangen und goldbraun ist. Um zu testen, ob der Kuchen auch von innen durch ist, stecken Sie ein Stäbchen hinein, es müsste sauber hinaus kommen. Lassen Sie den Kuchen noch 10 Minuten in der Backform auskühlen ehe Sie ihn stürzen und auf einem Kuchenrost eine weitere Stunde abkühlen lassen.

Glasur:

Für die Glasur mischen Sie alle Zutaten in der Tefal by Jamie Oliver Kompakt-Küchenmaschine zusammen bis die Masse eine homogene und glatte Konsistenz erreicht. Verteilen Sie die Glasur auf dem Kuchen und verzieren Sie den Kuchen mit ein paar geriebenen Orangenschalen.