



Brasilianischer Karottenkuchen von Cynthia Barcomi

Zutaten

375 g Karotten, geschält und grob gehackt
160 g Pflanzenöl
175 g Zucker
80 g brauner Zucker
3 Eier
300 g Mehl
1 EL Backpulver
1/2 TL Salz
1 Orange, fein geriebene Schale

für Brigadeiro-Frosting

1 Dose (395 g) gesüßte Kondensmilch
100 ml Schlagsahne
30 g ungesüßtes Kakaopulver
1 EL ungesalzene Butter
Prise Salz

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Umluft oder Ober-Unterhitze vorheizen. Eine Backform (Durchmesse circa 23 Zentimeter) einfetten.

Karotten, Öl, Zucker und braunen Zucker in einen Mixer geben. Alles sehr fein pürieren, bis die Masse vollkommen glatt ist. Die Eier hinzufügen und kurz mixen, bis alles verbunden ist.

In einer großen Schüssel Mehl, Backpulver, Salz und Orangenschale verrühren. Die Karottenmischung dazugeben und sanft unterheben – bis der Teig gerade zusammen-kommt.

Den Teig in die vorbereitete Form geben. 45 bis 50 Minuten backen.

Den Kuchen zehn Minuten in der Form lassen. Dann den Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Für das Brigadeiro-Frosting: Kondensmilch, Sahne, Butter und Kakao in einem kleinen Topf verrühren. Bei mittlerer bis niedriger Hitze unter ständigem Rühren erhitzen.



Sobald die Masse glatt ist und langsam eindickt, die Hitze reduzieren und weiter rühren, bis eine weiche, fudgeartige Konsistenz erreicht ist. Vom Herd nehmen und eine Prise Salz einrühren.

Etwas abkühlen lassen und dann auf den vollständig ausgekühlten Kuchen streichen.