

Karinas Oster-Karottenkuchen mit Mandelcreme-Erdbeer-Topping

Für 1 Springform (22 cm Durchmesser)

Zutaten für den Kuchenteig

250 g Karotten
120 g Soft-Datteln
4 Eier
7 EL flüssiges Kokosöl oder
geschmolzenes Kokosfett
100 g gemahlene Mandeln
1 TL Zimt
1 Prise Vanille
1 Prise Salz
1 TL Reinweinstein-Backpulver

Zubereitung Kuchenteig

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Datteln und Eier mit einem Multizerkleinerer oder Mixer zu einer nahezu glatten Masse verarbeiten und in eine große Schüssel füllen. Karotten (im Multizerkleinerer oder mit einer Küchenreibe) raspeln, mit den gemahlenen Mandeln, 6 EL Kokosöl, Zimt, Vanille und Salz zur Dattel-Ei-Mischung in die große Schüssel geben und gut verrühren. Abschließend das Backpulver unterrühren. Die Backform mit dem verbleibenden Kokosöl einfetten, den Teig einfüllen und 15 Minuten bei 180°C im Ofen bei Umluft backen. Dann den Teig mit Alufolie abdecken und weitere 25-30 Minuten backen. Danach gut auskühlen lassen.

Zutaten für das Topping und

Marzipaneier

50 g Mandelmehl
3 EL flüssiges Kokosöl oder
geschmolzenes Kokosfett
1 Spritzer Rosenwasser
1 TL Vanille
Lebensmittelfarbe, z.B. Rote Beete-,
Curcuma- und Matchaextrakt
5 EL Ahornsirup
250 g Mandelschlagcreme (Alternativ:
250 g Frischkäse)
1 Bio-Zitrone
250 g frische Erdbeeren
250 g tiefgekühlte Erdbeeren
100 g gehackte Mandeln

Zubereitung Topping

Mandelmehl, Kokosöl, 2 EL Ahornsirup, einen kleinen Spritzer Rosenwasser und Vanille zu einer sämigen Masse verkneten. Marzipanmasse in 4 Teile schneiden und jeweils 1 Teil mit dem Rote Beete-, Curcuma- und Matcha-Extrakt färben. Mit der Hand aus der Masse kleine Ostereier formen. Gehackte Mandeln ohne Fett in einer Pfanne rösten und auskühlen lassen. Frische Erdbeeren waschen und entstielen – zum Abtropfen auf Küchenpapier zur Seite stellen. Mandelschlagcreme in eine Schüssel geben, Schale und Saft einer Bio-Zitrone mit 2 EL Ahornsirup mit einem Schneebesen unterrühren. Masse auf dem gut ausgekühlten Kuchen verteilen und für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen. Tiefgefrorene Erdbeeren mit 1 EL Ahornsirup (im Multizerkleinerer oder Mixer) pürieren. 2 EL der Erdbeermasse auf die Mandelcreme geben, den Rest in eine kleine Karaffe füllen. Abschließend den Kuchen mit den Erdbeeren, Marzipaneiern und gehackten Mandeln dekorieren und vor dem Verzehr kalt stellen. Mit einem extra Klecks Erdbeersauce servieren.

Tipp:

Dieses Rezept ist laktose- und glutenfrei. Wer gerne mit Milchprodukten backt, kann statt der Mandelschlagcreme einfach Frischkäse verwenden.

Für Veganer: Eier durch 320 g Apfelmus und 2 EL Flohsamenschalenpulver ersetzen.

Viel Freude beim Backen und guten Appetit!