

Ruinart

RUINART ROSÉ

X

MÖHRENKUCHEN MIT ORANGEN-PARANUSS-GUSS



ZUTATEN

Für 8 Personen

Vorbereitung: 30 Minuten

Ruhezeit: 1 Stunde

Backzeit: 40 Minuten

275 g Karotten

250 g Mehl

140 g Vollrohrzucker

(Rapadura)

2 Teelöffel gemahlener Zimt

2 Teelöffel gemahlener Ingwer

11 g Backpulver

200 g Butter

50 g zerkleinerte Paranüsse

4 Eier

200 g Frischkäse

(z.B. Philadelphia)

2 Teelöffel Puderzucker

2 Esslöffel Orangensaft

1 Orange

*Von Valérie
Dadou*

Maison Ruinart-Chefköchin



R



Der Möhrenkuchen

Den Ofen auf 160° vorheizen. Die Butter schmelzen. Die Eier und den Zucker schaumig schlagen. Die geriebenen Karotten, Backpulver, Mehl, Gewürze und die gehackten Nüsse hinzufügen. Die Butter unterrühren. Den Teig in eine Form gießen und ungefähr 40 Minuten im Ofen backen.

Der Guss

Von der Orange die Schale abreiben und den Saft auspressen. Den Frischkäse mit dem Puderzucker und dem Orangensaft vermischen.

Das Anrichten

Den abgekühlten Kuchen mit Orangenschale und gehackten Nüssen dekorieren.

DER PROFI-TIPP Für einen gelungenen Zuckerguss muss der Käse kühl-schrankkalt sein. Schlagen Sie die Zutaten gut auf und verstreichen Sie sie mit einem Spatel auf dem völlig ausgekühlten Kuchen (nicht vorher, sonst schmilzt der Guss).

