



Möhrenkuchen mit Quarkfüllung

Für eine [quadratische Form 23x23 cm*](#) mit Hebeboden, ergibt 10 Schnitten ca. 4 x 9 cm.
(altern. Springform 26 cm Ø)

Teig

- 4 Eier, getrennt
- 220 g Rohrohrzucker
- 240 g fein geriebene Möhren
- Abrieb 1 Bio Zitrone
- Abrieb 1 Bio Orange
- 60 g Mehl
- 1 Teel. Backpulver
- 240 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Zimt
- 2 Prisen feines Salz
- 2 El. Zitronensaft

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Backform fetten bzw. mit Backpapier auskleiden. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit 2 El. von der Zuckermenge und dem Salz steif schlagen. Das Eigelb mit dem restlichen Zucker hell-schaumig aufschlagen. Den Zitrusabrieb und die fein geriebenen Möhren hinzufügen und unterrühren. Die gemahlene Mandeln und das mit dem Backpulver und dem Zimt vermischte, gesiebte Mehl über die Eimasse geben und unterrühren. Zum Schluss den Eischnee sorgfältig unter den Teig ziehen. Den Teig in die Form füllen und ca. 30 Minuten bei 180 Grad backen (Stäbchenprobe!). Es empfiehlt sich, den Kuchen vor dem Durchschneiden über Nacht oder zumindest einige Stunden vorher komplett abkühlen zu lassen, da er sich dann gesetzt hat und nicht so leicht zerbricht.

Karotten-Orangenmarmelade

Die Marmelade kann, wenn's schnell gehen muss, auch durch eine gute Orangenmarmelade ersetzt werden.

- 120 g fein geschnittene Orangenfilets + -saft (von ca. 2 Orangen)
- 120 g Karottensaft (pur - Bio Qualität)
- feiner Abrieb ½ Bio Orange
- 120 g Gelierzucker 1:2

Orangenfilets und -saft, sowie den Schalenabrieb zusammen mit dem Karottensaft und dem Gelierzucker nach Packungsanweisung (ca. 4 Minuten) kochen. In ein sauberes Marmeladenglas füllen und abkühlen lassen.

Quarkfüllung

- 2 Blätter Gelatine
- 240 g Magerquark (gut abgetropft!)
- 60 g Puderzucker
- feiner Abrieb ½ Bio Orange
- 2 El. Orangensaft
- Vanille
- 1 El. Orangenlikör
- 120 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Den Quark mit dem Puderzucker, dem Orangenabrieb und -saft, dem Orangenlikör, sowie der Vanille verquirlen. Die eingeweichte Gelatine bei milder Hitze in einem kleinen Topf auflösen, dabei nach und nach 2 El. der Quarkmasse hinzufügen und glattrühren. Dieses nun zur restlichen Quarkcreme geben und sorgfältig unterrühren. Die Sahne steifschlagen und unter die Quarkmasse ziehen.

Marzipan Garnitur

- 200 g Marzipanrohmasse
- ca. 30-50 g Puderzucker
- Lebensmittelfarbe (weiß oder nach Wunsch)
- 30 g dunkle Kuvertüre
- [Schoko-Knusperkugeln](#)

Die Marzipanrohmasse mit der Lebensmittelfarbe und dem gesiebten Puderzucker verkneten. Dabei so viel Puderzucker hinzufügen, bis eine angenehme, nicht mehr klebende Konsistenz erreicht wurde. Die Arbeitsfläche mit Puderzucker bestäuben und das Marzipan darauf gleichmäßig dünn ausrollen.

Aufbau

Den komplett ausgekühlten Möhrenkuchen einmal umdrehen (die Backhaut zeigt nach unten) und genau in der Mitte einmal waagrecht durchschneiden. Den oberen Teil mit einem [Kuchenheber](#)* abheben, damit er nicht zerbricht. Die untere Kuchenschicht mit dem Karotten-Orangengelee bestreichen. Darauf gleichmäßig die Quarkmasse verteilen und glattstreichen. (Sollte diese noch zu flüssig sein, einfach noch einige Minuten warten, bis die Gelatine anzieht.) Nun die obere Kuchenschicht mithilfe des Tortenheber vorsichtig auf den Kuchen legen. Schauen, dass die Oberfläche möglichst plan ist. Im Kühlschrank fest werden lassen. Die Oberfläche des gekühlten Kuchens mit Karotten-Orangengelee bestreichen und die Marzipandecke auflegen. Überstehendes Marzipan mit einer Schere beschneiden. Mit einem sehr scharfen Messer zunächst die Kanten des Kuchens gerade schneiden. Dann den Kuchen einmal in der Mitte teilen und die entstandenen Hälften in gleich große Schnitten schneiden. - Die Kuvertüre schmelzen, in einen kleinen Einmalspritzbeutel oder Gefrierbeutel füllen, eine winzige Öffnung schneiden und die Marzipanoberfläche damit dekorieren. Die Schoko-Knusperkugeln darauf verteilen.

Tipps: Der Kuchen bzw. die Marzipanschicht lassen sich besser schneiden, wenn sie schon etwas durchgezogen sind. Ansonsten zunächst die Marzipanschicht einschneiden, dann erst den Kuchen. So drückt man die Schnitten beim Schneiden nicht herunter und die Füllung quillt nicht heraus. - Der gefüllte Möhrenkuchen ist und bleibt sehr lange saftig und hält sich gut abgedeckt mindestens 1-2 Tage im Kühlschrank.