

Carrot Cake Gugelhupf



Carrot Cake, Rübli- oder Karottenkuchen - international und nicht nicht nur zur Osterzeit sind diese saftigen Kuchen heißbegehrt und beliebt. Hier mal in der amerikanischen Bundt Cake-Variante mit Cheesecake-Swirl.

Zubereitungszeit: 40 min

Wartezeit:

Backzeit: 55 min

ZUTATEN

Für den Cheesecake-Swirl

100 g Schmand

175 g Frischkäse

80 g Zucker

Ein paar Spitzer Zitronensaft

1 Ei (Gr. M)

1 EL Mehl

Für den Carrot Cake Teig

4 Eier (Gr. M)
150 g brauner Zucker
50 g weißer Zucker
250 ml Pflanzenöl
Saft ½ Zitrone
300 g Mehl
2 TL Backpulver
½ TL Zimt
1 Prise Salz
100 g Walnüsse, geröstet und fein gehackt
250 g geriebene Karotten (ca. 3-4 Stück, mittelgroß)

Für den Guss

100 g Schmand
60 g Puderzucker, gesiebt
1 EL Zitronensaft

Außerdem

Grob gehackte Walnüsse zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine Gugelhupf-Form (bei mir 2,5 Liter) gründlich einfetten und mit Mehl ausstäuben.
3. Für die Cheesecake-Füllung alle Zutaten mit einem Schneebesen gründlich verrühren und bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen.
4. Für den Teig die Eier mit beiden Zuckersorten cremig aufschlagen. Bis die Masse

richtig luftig ist, dauert es dauert einige Minuten. Das Öl und den Zitronensaft langsam unter Rühren dazugeben.

5. In einer separaten Schüssel Mehl, Backpulver, Zimt, Salz und die gehackten Walnüsse gründlich mischen.
6. Nun gebt ihr abwechselnd in 3-4 Portionen die Mehl-Mischung und die geriebenen Karotten auf die Ei-Zucker-Masse und rührt sie unter.
7. Die Hälfte des Teiges in die Backform füllen. Mittig die Cheesecake-Masse einfüllen, dabei aber an den Rändern Platz lassen. Den restlichen Teig einfüllen und nach Wunsch vorsichtig mittig mit einer Gabel „drehend“ durch den Teig gehen.
8. In der Ofenmitte ca. 55-60 Minuten backen. Stäbchentest machen!
9. Die Form auf ein Kuchengitter stellen und den Kuchen komplett erkalten lassen. Erst dann aus der Form stürzen.
10. Anschließend für den Guss Schmand in eine kleine Schüssel geben, den Puderzucker darauf sieben und mit dem Zitronensaft zu einer zähflüssigen Masse verrühren. Bei Bedarf noch etwas mehr Zitronensaft dazugeben. Den Guss über dem Kuchen verteilen und mit gehackten Walnüssen bestreuen.