



Mohrrübenkuchen mit Pekannüssen

Zubereitungszeit: 30 Min.

Backzeit: 45 Min.

Für 1 quadratische Backform

*1,5 x 1,5 x 1,5 cm
Schichtenform*

- 3 Eier
- 250 ml Öl
- 230 g brauner Zucker
- 185 g Mehl, vermischt mit 1/2 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 1 Prise Salz
- 2 TL gemahlener Zimt
- 90 g Pekannüsse, gehackt
- 250 g Mohrrüben, geraspelt

orangefarbene

1. Ofen auf 180 °C vorheizen. Eine quadratische Back- oder Gratinform (ca. 23 cm) mit zerlassener Butter oder Öl einpinseln. Boden und Ränder mit Backpapier auslegen.
2. Eier, Öl und braunen Zucker in einer großen Schüssel mischen. Gesiebtes und mit Backpulver vermishtes Mehl, Natron, Salz und Zimt zugeben und mit dem elektrischen Rührgerät zu einer glatten Masse verarbeiten. Nüsse und Mohrrüben unter den Teig rühren.
3. Den Teig in die Form füllen und 45 Minuten

Mohrrübenkuchen mit Pekannüssen (oben) und Kokoskuchen

backen. Vor dem Herausnehmen die Stäbchenprobe durchführen: Der Kuchen ist fertig, wenn man ein Holzstäbchen in die Mitte steckt und dies beim Herausziehen sauber bleibt. Den Kuchen mindestens 20 Minuten ruhen lassen. Dann zum Auskühlen auf ein Kuchengitter stützen. Nach Wunsch mit einem Frischkäseguß (siehe Seite 62) bestreuen und mit gehackten Pekannüssen bestreuen.

Kokoskuchen

Zubereitungszeit: 15 Min.

Backzeit: 55 Min.

Für 1 Kastenform



- 185 g weiche Butter, in kleine Stücke geschnitten
- 250 g feiner Zucker, plus 1 EL zusätzlich
- 90 g Kokosraspel, plus 2 EL zusätzlich
- 125 ml Buttermilch oder Naturjoghurt
- 4 Tropfen Vanillearoma
- 3 Eier, leicht geschlagen
- 185 g Mehl
- 1 1/2 TL Backpulver
- 40 g Stärke

1. Ofen auf 180 °C vorheizen. Eine Kastenform

(25 cm) mit zerlassener Butter oder Öl einpinseln. Boden und Ränder mit Backpapier auslegen.

2. Butter, 250 g feinen Zucker, 90 g Kokosraspel, Buttermilch oder Naturjoghurt, Vanillearoma und Eier in eine Schüssel geben und mit dem elektrischen Rührgerät verquirlen. Mehl mit Backpulver und Stärke mischen, darüber sieben und auf niedrigerer Stufe unterrühren. Bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 1 weitere Minute schlagen, bis der Teig glatt und cremig ist. Vorsicht: nicht zu lange rühren.
3. Den Teig vorsichtig in die Form füllen und mit einem Spatel glattstreichen. Restlichen Zucker mit Kokosraspel mischen und darüber streuen.

50–55 Minuten backen. Den Kuchen während der letzten 15 Minuten leicht mit Alufolie abdecken, damit die Kokosraspel nicht zu dunkel werden. Zur Überprüfung, ob der Kuchen durchgebacken ist, die Stäbchenprobe durchführen. Er ist fertig, wenn man ein Holzstäbchen in die Mitte steckt und dies beim Herausziehen sauber bleibt. Den Kuchen ca. 5 Minuten ruhen lassen. Dann zum Auskühlen auf ein Kuchengitter stützen.