

Saftiger Karottenkuchen im Glas (nicht nur) zu Ostern

Für 3 Gläser

Zutaten:

- 200g Möhren, fein geraspelt
- 2 Eier
- 75g Zucker
- 100g gemahlene Mandeln
- 25g Kokosraspeln (oder mehr gemahlene Mandeln)
- 1/2 Bio-Orange (die andere Hälfte könnt Ihr für den Guss verwenden)
- 1/2 TL Zimt
- 1/2 TL Speisestärke
- 1 Prise Salz
- Butter für die Gläser

Zutaten Skyr-Orangen-Guss:

- 1 EL Orangensaft
- 2 EL Puderzucker
- 3 – 4 EL Skyr (alternativ Naturjoghurt oder Quark)

Zubereitung:

Ofen vorheizen auf 175 Grad (Ober-/Unterhitze)

Die Schale einer halben Bio-Orange fein abreiben und einen Esslöffel Orangensaft auspressen.

Eier trennen.

Eigelbe mit Zucker, Orangensaft und Orangenabrieb mindestens 3 Minuten mit Quirl oder Küchenmaschine rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat und eine hellgelbe, dickliche Creme entsteht.

Mandeln, Speisestärke und Zimt mischen und zusammen mit den geraspelten Karotten unter die Eiercreme rühren.

Eiweiße und eine Prise Salz steif schlagen und unter die Mandel-Karotten-Eier-Masse heben. Der Teig soll dabei schön fluffig und luftig bleiben, also nicht zu wild rühren ;-)

Kuchenteig gleichmäßig verteilt in 3 gefettete Gläser einfüllen.

Die Kuchen im Glas im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad auf dem Rost oder Blech ca. 35 - 40 Minuten backen.

Verschließt die Gläser sofort nach dem Backen mit den Deckeln. Achtung: Die Gläser sind heiß, also beim Herausnehmen aus dem Ofen und Verschließen nur mit Ofenhandschuhen anfassen!

Ihr könnt die Kuchen pur genießen, Puderzucker darauf schneien lassen oder vor dem Servieren diesen einfachen, frischen Guss zubereiten:

1 EL Orangensaft, 2 EL Puderzucker und 3 – 4 EL Skyr mit einem Schneebesen glatt rühren und kurz vor dem Servieren über die Küchlein geben. Gerne mit Orangenschale, Marzipanmöhrrchen, Schokohasen o.ä. verzieren



Tipps & Tricks zum Backen von Kuchen im Glas:

Welche Gläser kann man dafür verwenden?

Prinzipiell eignen sich alle ofenfesten Gläser, die man fest verschließen kann. Das können Gläser zum Einwecken sein (die mit dem Gummiring) oder auch leere Marmeladengläser mit Schraubverschluss. Die habe ich genommen (die normale Größe, da passen etwa 300 ml rein). Am besten nehmt Ihr Gläser, die gerade nach oben gehen oder nach oben hin breiter werden. So lässt sich der Kuchen ganz leicht aus dem Glas stürzen.

Muss man die Gläser besonders vorbereiten?

Damit der Kuchen im Glas lange haltbar ist, ist Sauberkeit ganz wichtig. Spült Gläser und Deckel gründlich mit heißem Wasser und trocknet sie gut ab. Die Gläser müssen vor dem Einfüllen des Teiges natürlich gefettet werden. Ob Ihr dafür Butter, Margarine oder Kokosöl nehmt, ist Geschmacksache. Wichtig ist, dass der Rand oben fettfrei und sauber bleibt, damit der Deckel nach dem Backen gut schließt.

Ich hatte häufig gelesen, dass man das Glas zusätzlich noch mit Mehl ausstäuben soll. Könnt Ihr getrost vergessen. Der Kuchen rutscht auch ohne Mehl wunderbar aus der Form. Ich fand auch, dass der Kuchen nach dem Backen im mehlierten Glas nicht so schön aussah. Ist ja beim Verschenken auch wichtig ;-)

Wie viel Kuchenteig kommt ins Glas?

Als Faustregel gilt: Das Glas zu 2/3 mit Teig füllen. Der Kuchen geht ja noch ein bisschen auf und soll möglichst nach dem Backen nicht über den Rand hinausragen. Wenn Ihr den Kuchen gleich esst, ist das egal. Zum Backen auf Vorrat oder zum Verschenken soll ja der Deckel noch drauf.

Die Frage aller Fragen: Wann kommt der Deckel auf den Kuchen im Glas?

Das Glas verschließt Ihr NACH dem Backen mit dem Deckel. Und zwar DIREKT nach dem Backen. So entsteht das Vakuum im Glas, das den Kuchen lange frisch hält. Manchmal knackt es sogar nach ein paar Minuten!

Wie lange ist der Kuchen im Glas denn haltbar?

Also ... Von Erfahrungswerten kann ich nicht sprechen, da die Küchlein bei uns immer SEHR schnell verschwinden. Ich habe zur Haltbarkeit ein bisschen recherchiert und es ist wie so oft: Fragst Du 5 Leute, bekommst Du 5 verschiedene Antworten! Die Angaben haben eine Range von zwei Wochen bis sechs Monaten. Ich sage also mal ganz diplomatisch: "Mindestens 2 Wochen". Am besten, Ihr verlasst Euch einfach auf Nase und Augen ;-)

Frohes Backen & Schöne Ostern!