

Südafrikanischer Zimt-Karotten-Kuchen



- ca. 30 min., mittel

Typisch für die Küche rund um Kapstadt ist die Kombination klassischer Rezepte mit Gewürzen, die man sonst aus der indischen Küche kennt. Besonders dem Zimt spricht man besondere aphrodisierende Wirkungen zu. Kombiniert man Zimt mit anderen Gewürzen und Aromen verlässt man auch das sonst typisch weihnachtliche Geschmackserlebnis. Der Cape Malay Cinnamon Carrot Cake passt einfach immer!

Zutaten und Zubereitung

Zutaten:

- 1 Tasse Ahornzucker
- 1 Tasse Sonnenblumenöl
- 3 große Eier
- 2 gestrichene Teelöffel gemahlener Zimt
- 2 Messerspitzen gemahlene Nelken
- 1 Teelöffel Natron
- 1,5 Tassen grob geriebene Möhren
- 1 gehäufte Teelöffel Backpulver
- 1,5 Tassen Maronenmehl
- 0,5 Tassen Walnüsse gehackt

Topping:

- 1 Tasse Frischkäse
- 1 Teelöffel Vanille-Essenz
- 3 Esslöffel Puderzucker
- 0,5 Teelöffel frische Zitronenschale

Karamellisierte Walnüsse:

- 12 Walnüssen
- 3 Esslöffel Zucker
- 2 Esslöffel Schlagsahne
- 1 Esslöffel Butter

Zubereitung:

1. Öl und Ahornzucker mit der Küchenmaschine rühren, Eier zugeben und schaumig schlagen. Gewürze, Natron, Backpulver und Maronenmehl langsam zugeben und weiter rühren. 12 schöne Walnüsse zur Seite stellen und anschließend mörsern. Walnüsse und Karotten zugeben.
2. Im vorgeheizten Backofen bei 180 bis 190 Grad 35 bis 40 Minuten in einer

Springform backen. Kuchen abkühlen lassen und aus der Form lösen.

- 3. Für den Überzug alle Zutaten in der Küchenmaschine verrühren und dann mit einem Teigspachtel gleichmäßig auftragen.
- 4. In einer schweren Pfanne Butter und Zucker bei hoher aber nicht höchster Stufe schmelzen. Sahne zugeben und bei mittlerer Hitze rühren, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Walnüsse zugeben und auf höchste Stufe stellen. Unter vorsichtigem Rühren den Zucker bis er braun wird erhitzen und sofort auf ein Stück Backpapier geben und abkühlen lassen. Den Kuchen mit den Walnüssen verzieren und 1 Stunde kalt stellen.