

Basic BAKING



Karotten-Orangen-Kuchen

Bund pan ø 7" 9" 11"

Dough:

Very soft butter (g)	200	300	350
Sugar (g)	100	150	180
Fine-cut orange marmalade (g)	100	150	180
Peeled and grated carrots (g)	120	180	220
Salt (pinch)	1	1	1
Eggs (medium)	4	6	7
Baking powder (level tsp.)	2	3	4
Flour (g)	200	320	350
Ground almonds (or hazelnuts) (g)	50	75	100

A little butter for greasing

Decorations:

icing sugar (tbsp) 1 1 1/2 2

Baking time (minutes) approx.: 50 60 70

Karotten-Orangen-Kuchen

Gugelhupfform ø (cm) 18 22 24

Teig:

Sehr weiche Butter (g)	200	300	350
Zucker (g)	100	150	180
Orangenmarmelade mit Stückchen (g)	100	150	180
Geschälte, fein geriebene Karotten (g)	120	180	220
Salz (Prise)	1	1	1
Eier (Größe M)	4	6	7
Backpulver (gestr. TL)	2	3	4
Mehl (g)	200	320	350
Geriebene Mandeln (oder Haselnüsse) (g)	50	75	100

Etwas Butter für die Form

Zur Dekoration:

Puderzucker (EL) 1 1 1/2 2

Backzeit (Minuten) ca.: 50 60 70

Zubereitung: Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen.

Butter, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handmixers ca. 5 Minuten schaumig schlagen.

Die Orangenmarmelade hinzufügen und nach und nach die Eier unterschlagen. Dann die fein geriebenen Karotten unterheben.

Zum Schluss Backpulver und Mehl sieben und zusammen mit den geriebenen Mandeln mithilfe eines Schneebesens unter die Buttermasse heben.

Die Form dünn mit Butter oder Back-Trennspray* fetten und den Teig gleichmäßig in die Form füllen.

Den Kuchen auf der mittleren Schiene des Backofens backen.

Die Backzeit kann je nach Backofen variieren, darum empfehlen wir gegen Ende des Backvorgangs eine Stäbchenprobe durchzuführen.

Die Form auf einem Auskühlgitter* leicht abkühlen lassen, dann den Kuchen warm aus der Form stürzen und auf dem Gitter komplett auskühlen lassen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Preparation: Preheat the oven to 180 °C top and bottom heat (fan oven: 160 °C).

Put the butter, sugar and salt into a mixing bowl and beat with a hand-mixer for approx. 5 minutes until fluffy.

Add the orange marmalade and beat in the eggs one at a time. Then fold in the finely grated carrots.

Finally, sift the baking powder and the flour and fold into the butter mixture with a whisk, together with the ground almonds.

Grease the mould lightly with butter or baking spray* and pour the mixture evenly into the mould.

Bake the cake on the middle shelf of the oven.

Baking time may vary from oven to oven, so we recommend testing the cake with a skewer towards the end of the baking time.

Let the mould cool down slightly on a cooling rack*, then carefully remove the warm cake from the mould and leave it to cool on the rack.

Dust with icing sugar before serving.