

Vor vielen Jahren bin ich auf die schwedische Köchin Leila Lindholm gestoßen. Damals wurde mir ihr Backbuch von einer Freundin empfohlen und ich wusste weder viel über Schweden, noch über die populäre Bäckerin mit marokkanischen Wurzeln. Mit der Zeit habe ich mich durch einige ihrer Rezepte gebacken und gegessen.



Morotskaka - backen nach einem Rezept von Leila Lindholm.

Mein absolutes Lieblingsrezept ist dabei ihr weltbestes Karottenkuchen, der in Schweden Morotskaka genannt wird. Das klingt für das deutsche Ohr sehr lustig. Aber der deutsch geprägte Gaumen von mir will seitdem keinen anderen Karottenkuchen mehr essen. Heute teile ich ihr Rezept mit einer minimalen Abwandlung. Die Originalzutaten sind bei meinen Abweichungen in Klammern angefügt.

Zutaten für eine 26er oder 24er Springform:

Für den Teig:

3 Eier

240 g Zucker

180 g Weizenmehl

1 TL Vanillezucker

3 TL Backpulver

1,5 TL Zimt

1 TL gemahlener Kardamom

0,5 TL gemahlener Ingwer

1 Prise Salz

150 ml Rapsöl (Sonnenblumenöl)

270 g geriebene Karotten

Butter und Mehl (Semmelbrösel) für die Form



Für die Frischkäsecreme:

60 g weiche Butter

250 g Puderzucker (240 g)

1 TL Vanillezucker

Abgeriebene Schale einer Zitrone (Limette)

100 g Doppelrahmfrischkäse

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 150°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Springform einfetten und mit Mehl bestäuben. Überschüssiges Mehl aus der Form kippen.
2. Eier und Zucker für den Teig schaumig schlagen. Es muss sich eine helle, dicke Creme gebildet haben und der Zucker weitestgehend aufgelöst sein. Das dauert mit einem Handmixer etwa fünf Minuten. In einer Küchenmaschine ein wenig kürzer.
3. In einer separaten Schüssel Mehl, Backpulver, Gewürze und Vanillezucker mischen und unter den Teig heben. Anschließend Karottenraspel und Öl ebenso unterheben bis alles gut vermengt ist.
4. Die Teigmasse in die Kuchenform geben und glatt streichen. Den Kuchen für 55 Minuten im Backofen backen. Danach auskühlen lassen.
5. Derweil alle Zutaten für die Frischkäsecreme in eine Rührschüssel geben und so lange mit dem Mixer aufschlagen, bis sich der Puderzucker aufgelöst hat und man eine fluffige Konsistenz erhalten hat.
6. Die Creme auf den Kuchen verteilen und den Morotskaka für etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Lesen Sie auch: Neues Nobelkomitee der Schwedischen Akademie: Immer noch gestört



Smaklig måltid!

Helena