

Annemraries Pflaumenschmaus

vorgestellt von Annemarie Leschinski

ZUTATEN

FÜR DEN KAROTTENKUCHEN

370g Möhren
4 zimmerwarme Eier
250g brauner Zucker
1 TL Vanilleextrakt
1 Prise Salz
250ml neutrales Öl
250g Mehl
200g gemahlene Mandeln
2 TL Backpulver
1 TL Zimt

FÜR DIE STREUSEL

100g Butter
100g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
200g Mehl

FÜR DIE PFLAUMENFÜLLUNG

1 kg rote Pflaumen
Saft einer halben Orange
100g brauner Zucker (125g bei sauren Pflaumen)
2 TL Zimt
1 Prise Salz
50g Butter
3 EL Speisestärke + etwas Wasser

FÜR DIE MASCARPONECREME

250g Mascarpone
Mark einer halben Vanilleschote
2 gehäufte EL Puderzucker
3 EL Orangensaft
250g kalte Schlagsahne

FÜR DEN ZUCKERSIRUP

75ml Wasser
75g Puderzucker
2 EL Orangensaft



ZUBEREITUNG

Backofen vorheizen auf 175°C Ober-/Unterhitze
Den Boden einer Springform (26cm) mit Backpapier auslegen und den Rand leicht mit Butter einfetten.
Für den Karottenkuchen Karotten schälen und fein raspeln. Eier mit braunem Zucker, Vanilleextrakt und Salz etwa fünf Minuten hell cremig aufschlagen. Öl unter Rühren hinzufügen.
Mehl, Mandeln, Backpulver und Zimt trocken mischen, kurz unter die Eimasse rühren. Die Karotten ausdrücken und unter den Teig heben.
In die vorbereitete Springform füllen und auf mittlerer Schiene ca. 55 min backen, Stäbchenprobe machen.
Für die Streusel Butter in einem kleinen Topf schmelzen und zu Nussbutter bräunen lassen, leicht abkühlen. Zucker mit Vanillezucker und der Butter zu einer glatten Masse rühren. Mehl hinzugeben und mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen und bei 180°C 10-12 Minuten knusprig backen, komplett auskühlen lassen.
Für die Pflaumenfüllung Pflaumen waschen, entkernen und in Würfel schneiden. In einem Topf mit Orangensaft, braunem Zucker, Zimt, Salz und Butter aufkochen, so lange köcheln lassen, bis die Pflaumen weich und die Flüssigkeit etwas einreduziert ist (ca. 5-7 min). Speisestärke mit etwas Wasser glattrühren und unter Rühren in die köchelnde Masse geben bis es gut eingedickt ist. In eine flache Form geben, mit Klarsichtfolie aufliegend bedeckt auskühlen lassen.
Für die Mascarponecreme Mascarpone mit Vanillemark, Puderzucker und Orangensaft kurz glattrühren, kalte Schlagsahne hinzugeben und alles zusammen steifschlagen. Bis zur weiteren Verwendung kühl stellen.
Für den Zuckersirup Wasser mit Puderzucker und Orangensaft in etwa fünf Minuten zu einem Sirup einkochen lassen, abkühlen lassen.
Für das Zusammensetzen den Karottenkuchen zweimal horizontal durchschneiden, bei Bedarf die Kuppel oben begradigen, sodass drei gleich dicke Böden entstehen. Den unteren Boden mit einem Tortenring oder dem Springformrand umschließen. Boden mit einem Drittel des Sirups tränken. Die Pflaumenfüllung etwas glatt rühren und die Hälfte auf dem Boden verteilen, glattstreichen. Den zweiten Boden auflegen, leicht andrücken und ebenfalls tränken sowie mit dem Rest der Pflaumenfüllung bestreichen. Den dritten Boden auflegen und tränken. Nun die Mascarponecreme darauf verteilen und glattstreichen. Zum Schluss mit den Streuseln dicht bedecken. Nach Belieben einen Rand mit Puderzucker bestäuben. Den Kuchen 4-6 Stunden kalt stellen.

Lokalzeit