

Karottenkuchen-Cheesecake

Für die Rüblikuchen-Schicht

- 200g Möhren (netto, also gewogen nach dem Putzen)
- 1 Orange (Bio)
- 100g gemahlene Mandeln
- 100g gemahlene Haselnüsse
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Zimt
- 1/4 TL gemahlener Ingwer
- 75g brauner Zucker
- 3 Eier
- 25 ml Öl (Rapsöl, Sonnenblumenöl o.ä.)
- 1 Prise Salz

Für die Käsekuchen-Schicht

- 250g Magerquark
- 250g Mascarpone
- 200g Saure Sahne
- 150g weißer Zucker
- 2 Eier
- 1 TL Zitronen- oder Orangensaft
- 1 TL Vanille-Puddingpulver (oder Mehl)

Zubereitung

Backofen auf 175 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Springform (26 cm) mit Butter oder Kokosöl einfetten. Ich spanne im Boden ein Blatt Backpapier ein, so entfällt das Fetten des Bodens und ich fette nur den Rand der Springform.

Möhrenkuchen-Schicht:

Wir brauchen 200g fein geraspelte Möhren. Ich habe 3 mittelgroße Möhren in der Küchenmaschine fein geraspelt. Wer keinen Zerkleinerer, Thermomix o. Küchenmaschine hat, kann die Möhren auch mit einer Küchenreibe raspeln.

Die Schale einer halben Bio-Orange abreiben und 1 TL Saft auspressen. Saft und Schale zu den Möhrenraspeln geben. 3 Eier und 75g braunen Zucker mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine schaumig schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Alle trockenen Zutaten (100g gemahlene Mandeln, 100g gemahlene Nüsse, 1/2 TL Zimt, 1/4 TL Ingwer, 1 TL Backpulver und eine Prise Salz) mischen. Mit dem Öl (25 ml) und den Möhren zu der Eiermasse geben und alles gut miteinander verrühren. Den Teig in die gefettete Springform geben und zur Seite stellen. Noch nicht backen!

Käsekuchen-Schicht:

250g Magerquark, 250g Mascarpone und 150g Zucker ein paar Minuten schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. 2 Eier einzeln dazugeben und kurz verrühren. 1 TL Zitronen- oder Orangensaft, 1 TL Mehl (oder Puddingpulver) und 200g Saure Sahne untermischen und die Masse gleichmäßig auf dem ungebackenen Rüblikuchen-Teig verteilen.

Tipp: Nimm Dir ein bisschen Zeit beim Einfüllen der Käsemasse, damit die beiden Schichten sich nicht vermischen. Also nicht mit Schwung auf den Karottenkuchenboden kippen ;-), sondern schön laaaangsam.

Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze) auf mittlerer Schiene ca. 60 Minuten backen.

Ich habe den Kuchen nach dem Abkühlen mit 3 echten Möhrchen mit Möhrengrün und etwas "Erde" aus gehackten Nüssen und Pistazien dekoriert.

