Foto: chefkoch.de/FlowerBomb

Flowers Hipper Karottenkuchen

Zutaten

Für den Teig:

1 Glas	Karotten, (Babygläschen, Frühkarotten 125 g)
1 Tasse	Öl, geschmacksneutral
2 Tasse/n	Zucker
1 Prise	Salz
4	Eier, Größe M
2 Tasse/n	Mehl, Type 405
3 EL	Speisestärke, feine
1 Pck.	Backpulver

Für das Topping:

200 g	Schokolade, zartbitter, 70 % Kakaoanteil
90 g	Butter, weich
6 EL	Puderzucker

Zubereitung

Arbeitszeit ca. 20 Minuten / Koch-/Backzeit ca. 55 Minuten

FÜR DEN TEIG:
Die Eier mit dem Zucker und 1 Prise Salz schaumig rühren. Den Inhalt des Gläschens zufügen, weiterrühren und dabei das Öl in dünnem Strahl einlaufen lassen.
Mehl, Speisestärke und 1 Päckchen Backpulver mischen und unterrühren, bis ein glatter, recht flüssiger Teig entstanden ist.

Den Backofen auf 180° C vorheizen.

Eine Kastenform ausfetten und den Teig einfüllen.

Die Kuchenform auf die unterste Schiene auf den Gitterrost stellen und 40 Minuten backen. Je nach Bräunung den Kuchen bei gleicher Temperatur noch weitere 10-15 Minuten fertig backen. Er sollte eine goldgelbe Farbe haben.

In der Form komplett auskühlen lassen - erst dann aus der Form lösen und auf eine passende Kuchenplatte setzen.

Man kann den ausgekühlten Kuchen nun einfach mit etwas Puderzucker bestäuben - oder man bestreicht ihn mit einem köstlichen Schokoladen-Topping:
Die Schokolade grob zerteilen und in einem kleinen Gefäß über dem Wasserbad schmelzen. Die weiche Butter sowie 6 EL Puderzucker mit einem Holzlöffel unterrühren. Die Schokomasse rundherum auf dem Kuchen verteilen. Entweder ganz glatt streichen oder leichte Wellen einarbeiten - wie es gerade gefällt.

TIPP:
Den Kuchen vor dem Servieren für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, damit das Schoko-Topping etwas anziehen kann.
Der Kuchen bekommt durch die Karotten eine sensationelle, intensive Farbe und das schokoladige Topping ist ein schöner, optischer Kontrast dazu. Er hält sich einige Tage frisch, wenn man ihn immer wieder gut abdeckt bzw. in Alufolie verpackt.
Habe eine normale Kaffeetasse als Maß genommen - also keinen Henkelbecher!

Quelle: https://www.chefkoch.de/rezepte/2379341377222282/Flowers-Hipper-Karottenkuchen.html