

Karotten-Aprikosen-Gugelhupf mit Mascarpone

Zutaten Teig:

- 250 g weiche Butter
- 250 g Zucker
- 2 gehäufte TL Aprikosenmarmelade
- 4 Eier (leicht verquirlt)
- 5 EL gehackte Mandeln
- 300 g Karotten (gerieben)
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver (oder Alternativprodukt)
- etwas Milch

Zutaten Creme:

- 500 g Mascarpone
- 8 EL Puderzucker
- 2-3 EL Karotten gerieben

Anleitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen
2. Die Backform von innen mit Butter einfetten und mit etwas Mehl bestäuben.
3. Butter und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen.

4. Aprikosenmarmelade und Eier portionsweise hinzugeben und alles gründlich verrühren.
5. Die geriebenen Karotten in einem Küchentuch ausdrücken und zusammen mit den Mandeln in die Schüssel geben. Alles gut verrühren.
6. Mehl und Backpulver sieben und mit einem Metalllöffel unter den Teig ziehen.
7. Etwas Milch hinzufügen, sodass ein cremiger Teig entsteht.
8. Den Teig in die Backform füllen und ca. 45-50 Minuten goldbraun backen.
9. Den Kuchen nach dem Backen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Den Kuchen erst nach 10 Minuten Abkühlung aus der Backform entnehmen.
10. Für die Creme Mascarpone, Puderzucker und geraspelte Karotten (diese am besten noch ein wenig fein pürieren) in einer Schüssel gut miteinander verrühren.
11. Anschließend den Kuchen damit verzieren bzw. bedecken.
12. Den Kuchen bis zum Servieren kalt stellen.