



# DNF *kulinarisch*

Informationen der Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.

## Gulrotkake - norwegischer Möhrenkuchen



Fotos: © Uta Kempf

Den Gulrotkake findet man in Norwegen „an jeder Ecke“ in tausend verschiedenen Variationen. Den besten haben wir „hjemmelaged“ in Kråkeslottet, einem Kultur-Café auf der Insel Senja, gegessen. Dieser hier kommt dem Geschmack sehr nahe.

Der Kuchen lässt sich auch gut mit der Hälfte aller Mengenangaben in einer Springform zubereiten. Er hält sich sehr lange, bleibt immer saftig und schmeckt jeden Tag besser!

**Originalrezept:** <http://www.godt.no/#!/oppskrift/1938/det-soete-liv-kristines-gulrotkake-i-langpanne-med-ostekrem>

**Zutaten** für 1 Blech (von mir umgerechnet (s. Umrechnungstabelle am Anfang der Rezeptseiten) und Zucker etwas reduziert, weil sonst zu süß!):

### Teig:

400	g	Zucker
450	ml	neutrales Öl, z.B. Rapsöl
6		Eier
450	g	Mehl
3	TL	Natron
3	TL	Backpulver
3	TL	Zimt
750	g	geraspelte Möhren

### Käsecreme

250-300	g	Butter (zimmerweich)
300 (reicht)	g	Puderzucker
400-600	g	Frischkäse natur
3	TL	Vanillezucker

**Impressum:** Deutsch-Norwegische Freundschaftsgesellschaft e.V. Postfach 100816, 45008 Essen

**Email:** info(at)dnfev.de

**Internet:** www.dnfev.de / www.norwegenportal.de

**Redaktion:** Uta Kempf



# DNF *kulinarisch*

Informationen der Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.

## **Zubereitung:**

Zucker und Öl in einer großen Schüssel mit dem Handmixer gut verrühren, Eier nach und nach dazu geben, kräftig rühren, bis die Masse weißlich und cremig wird.

Mehl, Natron, Backpulver und Zimt vermischen und nach und nach in die Eiermasse geben, gut verrühren, und als Letztes die geriebenen Möhren dazu geben, gut verrühren.

Ein hohes Backblech (30 x 40) mit Backpapier auslegen oder gut einfetten, Teig einfüllen und in mittlerer Höhe bei 175 ° in ca. 40 Minuten backen. Abkühlen lassen.  
Den Kuchen stürzen und das Backpapier entfernen.

Für die Käsecreme die weiche Butter und den Puderzucker gut vermischen (unbedingt die Reihenfolge einhalten, sonst wird die Creme flüssig), Vanillezucker und Frischkäse hinzufügen und alles gut verrühren.

Auf dem Kuchen verteilen, mit der Gabel evtl. Rillen bilden als Verzierung und einige geraspelte Möhren auf den Kuchen.

Guten Appetit