

Möhrenkuchen

Zutaten für vier Personen:

Für den Teig:

700 g Möhren
150 g Vollmilch- oder Zartbitter-Schokolade
8 Eier
300 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 unbehandelte Zitrone
1/2 TL Zimt
300 g gemahlene Haselnüsse
100 g Mehl
100 g Grieß
1 Pck. Backpulver

Für den Guss:

200 g Puderzucker
4 EL Zitronensaft



Außerdem:

Marzipanmöhren oder Schokoladenformen zum Dekorieren

Zubereitung:

Die Möhren putzen, schälen und fein reiben. Danach die Schokolade grob hacken. Die Zitronenschale fein abreiben.

Die Eier in Eigelb und Eiweiß trennen. Das Eigelb mit 250 g Zucker und Vanillin-Zucker schaumig rühren. Salz, fein geriebene Zitronenschale und Zimt unterrühren.

Die gemahlene Nüsse, das Mehl, den Grieß und das Backpulver mischen. Mit den Möhren und der Schokolade unter die Eigelbmasse rühren. Das Eiweiß und den restliche Zucker steif schlagen und unterheben.

Ein Backblech gut einfetten und den Teig darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C circa 30 Minuten backen. Puderzucker und Zitronensaft glatt rühren. Den ausgekühlten Kuchen mit der Glasur bestreichen und mit Marzipanmöhren oder Schokoladenformen dekorieren.

Text und Foto:
www.meine-moehren.de

Im Schönheitssalon

Möhren

Im Winter kommen die deutschen Möhren aus dem Lager, denn einen stärkeren Frost würden sie auf den Feldern nicht überleben. Der Trick dabei: Man lässt ihnen den Mantel aus Erde, den sie nach der Ernte tragen, und versetzt sie in einen Kälteschlaf. So bleiben sie lange haltbar und bewahren ihren Geschmack. Doch so schmutzig werden die Möhren natürlich nicht zum Verkauf angeboten.



Möhrenquiche mit Ziegenkäse

Zutaten:

4 Blätterteigplatten (200 g)
1 rote Zwiebel
2 EL Olivenöl
300 g Möhren
150 g Ziegenfrischkäse
300 g Rinderhackfleisch
1 EL Sonnenblumenöl
2 EL mittelscharfer Senf
Butter zum Fetten
2 Zweige Zitronenthymian
Salz
gemahlener Pfeffer
2 EL Ahornsirup

Zubereitung:

Die Blätterteigplatten nebeneinander legen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche auftauen lassen.

Die Zwiebel schälen und in grobe Würfel schneiden, in 1 EL Olivenöl in einer Pfanne ein bis zwei Minuten anbraten.

Das Rinderhackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in 1 EL Sonnenblumenöl kräftig in einer Pfanne anbraten.

Die geputzten Karotten in circa 3 mm dicke Scheiben schneiden. Den Frischkäse mit Senf verrühren. Den Blätterteig in die mit

Butter gefettete Form (Springform, rund, Ø 24 cm) legen. Den Rand leicht andrücken. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit der Käsemischung bestreichen und mit dem gebratenen Rinderhack, den Karotten und den Zwiebeln belegen. Mit Thymianblättchen bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze auf unterster Schiene 25 bis 30 Minuten backen. Mit Ahornsirup und dem restlichem Öl beträufeln. Warm servieren.

Text und Foto:
www.meine-moehren.de



Vorwaschgang, Hauptwäsche und zum Schluss mit der Polierbürste blank geputzt – wer schön sein will, muss leiden. Das gilt auch für Möhren. In einer Schwemmrinne wird der größte Dreck abgespült, dann geht es zur Hauptwäsche in eine Waschtrommel. Eine Poliermaschine bürstet schließlich die oberste Hautschicht der Schale ab. Dabei werden letzte Verunreinigungen beseitigt. Glatt und glänzend geht es zum nächsten Schönheitstest. In einer optischen Sortieranlage werden die Möhren aussortiert, die beispielsweise abgebrochen, krumm oder am oberen Ende etwas grün sind. Sie enden als Futtermöhren. Der Rest muss sich strenge Menschenblicke und eine manuelle Endkontrolle gefallen lassen.

Vor dem Verpacken werden die Möhren noch nach Größe und Dicke sortiert. So erhält jeder Kunde die Möhren, die er für seine Koch- und Verzehrsgewohnheiten bevorzugt.

Text und Foto: ami