

## Der beste kanadische Karottenkuchen mit Frischkäse-Glasur

### Zutaten

#### Für den Teig:

2 cups / 500 ml	Mehl
2 TL / 10 ml	Backpulver
2 TL / 10 ml	Zimt
1 TL / 5 ml	Natron
¾ TL / 4 ml	Salz
½ TL / 2 ml	Muskat
¾ cup / 175 ml	Weißer Zucker
¾ cup / 175 ml	Brauner Zucker
3	Eier
¾ cup / 175 ml	Pflanzenöl
1 TL / 5 ml	Vanille
2 cups / 500 ml	geriebene Karotten
1 cup / 250 ml	abgetropfte Ananas aus der Dose
½ cup / 125 ml	gemahlene Pekannüsse

#### Für die Glasur:

8 oz / 250 g	Cream Cheese / Frischkäse
¼ cup / 50 ml	weiche Butter
½ TL / 2 ml	Vanille
1 cup / 250 ml	Puderzucker



Springform (26 cm Durchmesser) buttern und mit Mehl bestäuben.

In einer großen Schüssel die folgenden Zutaten mischen: Mehl, Backpulver, Zimt, Natron, Salz und Muskat.

Mischen Sie in einer weiteren Schüssel die beiden Zuckersorten, die Eier, Pflanzenöl, Vanille solange, bis die Mischung eine weiche Masse ist.

Diese Mischung zur Mehlmischung geben und solange rühren, bis alles feucht ist.

Anschließend Karotten, Ananas und Pekannüsse unterrühren.

In die Springform füllen.

In der Mitte des vorgeheizten Ofens auf 180 Grad Celsius (350 Grad Fahrenheit) etwa 40 Minuten backen. Bitte testen Sie, ob der Kuchen fertig ist, indem Sie mit einem Holzspieß in der Mitte einstechen. Wenn der sauber ist beim Herausziehen, ist der Kuchen fertig gebacken. (Anmerkung der Autorin: Bei mir dauert das Backen immer

länger als die angegebenen 40 Minuten).

Danach den Kuchen abkühlen lassen.

**Zubereitung der Glasur:**

Mischen Sie in einer Schüssel Frischkäse mit Butter bis eine cremige Masse entsteht. Rühren Sie die Vanille ein. Rühren Sie dann den Puderzucker ein (auf drei Portionen, immer ein Drittel der Gesamtmenge). Verteilen Sie die Masse dann auf dem kalten (!) Kuchen.

Für die englische Version des Rezeptes möchte ich mich bei Barb Rogers bedanken, die hierfür ein ganz traditionelles Kochbuch für kanadische Hausfrauen zu Rate gezogen hat.

Sabine Schmitgen

## クリームチーズでアイシングしたカナダ風極上になじんケーキ

### 材料

#### 生地:

小麦粉	2 カップ / 500 ml
ベーキングパウダー	小さじ 2 / 10 ml
シナモンパウダー	小さじ 2 / 10 ml
重曹	小さじ 1 / 5 ml
塩	小さじ $\frac{3}{4}$ / 4 ml
ナツメグ	小さじ $\frac{1}{2}$ / 2 ml
上白糖	$\frac{3}{4}$ カップ / 175 ml
ブラウンシュガー	$\frac{3}{4}$ カップ / 175 ml
卵	3 個
サラダ油	$\frac{3}{4}$ カップ / 175 ml
バニラエッセンス	小さじ 1 / 5 ml
おろした人参	2 カップ / 500 ml
水気をきった缶詰のパイナップル	1 カップ / 250 ml
ピーカンナッツパウダー	$\frac{1}{2}$ カップ / 125 ml

#### アイシング:

クリームチーズまたはフレッシュチーズ	8 オンス / 250 g
室温で柔らかくしたバター	$\frac{1}{4}$ カップ / 50 ml
バニラエッセンス	小さじ $\frac{1}{2}$ / 2 ml
粉砂糖	1 カップ / 250 ml



底が抜ける丸いケーキ型（直径 26 cm）にバターを塗り、粉をはたいておく。

大きなボールに以下の材料を入れ、よく混ぜる：小麦粉、ベーキングパウダー、シナモンパウダー、重曹、塩とナツメグ。

もう一つのボールに2種類の砂糖、卵、サラダ油、バニラエッセンスを入れ、全体がなめらかになるまでよく混ぜる。

これを粉類のはいたボールに入れ、すべてがしっとりする（粉っぽさがなくなる）まで混ぜる。

さらに人参、パイナップルとピーカンナッツを加え混ぜる。

生地をケーキ型に入れる。

摂氏 180 度（華氏 350 度）に予熱したオーブンの中段で、約 40 分焼く。

竹串をケーキの真ん中を刺して、焼きあがっているかどうか確認する。ひき抜いた時に竹串に何もついていなければ、ケーキは出来上がり。(著者注：私の経験では、前述の40分よりも焼き時間がいつも長くかかります。)

そのあと、ケーキを冷ます。

#### **アイシングの作り方:**

ボールにフレッシュチーズとバターを入れ、クリーム状になるまで混ぜる。

バニラエッセンスを混ぜ合わせる。そして粉砂糖を加えて混ぜる(3回にわけて、毎回分量の3分の1ずつ加える)。そして、アイシングを完全に冷ました(!)ケーキの上にかける。

この号のために、カナダの主婦向けの最も伝統的な料理本の中から、このレシピの英語バージョンを探し出して下さったバーブ・ロジャースさんにお礼を申し上げます。

ザビーネ・シュミットゲン

訳 バチェフスキ朱実