

Für einen Karottenkuchen oder Carrot Cake braucht ihr folgende Zutaten zum Backen:

15cm Backform

4 Eier

275ml Öl

225g Zucker

225g Brauner Zucker

240g Mehl

2 Tl Backpulver

2 Tl Natron

1 Tl Zimt

Prise Salz

300g Karotten (geraspelt)

150g Pecan Nüsse (klein gehackt)

Zutaten für die Karottenkuchen-Dekoration:

200g Frischkäse (Philadelphia)

ca. 480g Puderzucker

100g Butter

Zubereitung Karottenkuchen:

1. Den Ofen auf 175 Grad vorheizen.
2. In einer grossen Schüssel Eier, Öl, Zucker vermengen.
3. Füge nun das Mehl, Backpulver, Natron, Zimt und eine Prise Salz hinzu.
4. Zum Schluss werden die Karotten (Rübli) und die Pecan Nüsse unter die Masse gehoben.
5. Fülle die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Backform (ich nehme gerne eine 10cm hohe Backform).
6. Backe den Kuchen bei Ober- und Unterhitze bei 175 Grad für 40-50min.

7. Zubereitung Frischkäsecreme/ Creamcheese Frosting:

1. Frischkäse von jeglicher Flüssigkeit befreien. Alles Wasser muss abtropfen.
2. Die Butter leicht in der Mikrowelle (600Watt, ca. 15Sek.) schmelzen. Nur ganz kurz und nicht zu heiss, sie darf nicht ganz flüssig sein und die Farbe der Butter muss noch ein helles gelb haben.
3. Rühre nun den Frischkäse vorsichtig unter die Butter, nicht zu stark, da die Masse sonst zu flüssig wird.
4. Anschliessend wird der gesiebte Puderzucker vorsichtig untergehoben.

Lasst euch den Karrotenkuchen schmecken und viel Spass beim Ausprobieren.

Dieses und weitere Rezepte findet ihr auf: makeurcake.ch/rezepte

Ihr möchtet mehr über MakeUrCake erfahren? Dann folgt uns auf Facebook.