



ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 160° C vorheizen. Eine 20 cm Springform (mit hohem Rand) einfetten. Die Möhren schälen und raspeln.
2. Mehl, braunen und weißen Zucker, Natron, Backpulver sowie die Gewürze in einer Schüssel verrühren. In einer anderen Schüssel die Eier mit Öl, Milch und Vanillepaste verrühren. Nach und nach die trockenen Zutaten dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Die Möhren zusammen mit den Schokostreusel unterheben.
3. Den Teig in die Backform geben und für 60 Min. backen. Den Kuchen auskühlen lassen, die Backform entfernen und den Kuchen zweimal einschneiden, so dass man drei Böden erhält (Ca. 5cm dick).

FÜR DAS FRISCHKÄSEFROSTING

1. Die Butter weiß, cremig aufschlagen. Den Rand abkratzen und die Küchenmaschine weiterlaufen lassen. Esslöffelweise den Frischkäse dazugeben. Dann Salz und Vanillepaste hinzugeben.
2. Nun den Puderzucker nach und nach dazugeben. Sollte die Creme euch noch zu weich sein, könnt ihr sie erstmal kalt stellen oder noch Puderzucker nachgeben. (Ich empfehle kalt stellen.)

CARROT CAKE

ZUTATEN

300 g Karotten geraspelt
370 g Mehl Type 405
100 g Zucker braun
1 EL Natron
1 EL Backpulver
0,5 TL Salz
2 TL Zimt
270 g Zucker weiß
4 Eier
330 ml Öl
120 ml Milch
1 EL Vanillepaste, -extrakt
75 g Schokostreusel

Für das Frischkäsefrosting

250 g Butter
250 g Frischkäse
500 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 TL Vanillepaste, -extrakt



ZUSAMMENBAU DES CARROT CAKE

1. Auf einer Tortenplatte einen Klecks des Frosting setzen. Darauf den ersten Boden setzen (damit der nicht verrutscht). Anschließend drei bis vier gute EL des Frostings auf den ersten Boden setzen und gut darauf verstreichen.
2. Den zweiten Boden raufsetzen und wieder mit Frosting bestreichen und dann den dritten Boden drauf setzen. Auf den dritten Boden soviel Frosting setzen, dass man eine glatte Ebene ziehen kann. Diesen glatt streichen und das restliche Frosting an den Seiten verteilen und so verstreichen, wie ihr das wollt (mehr Boden oder weniger Boden zu sehen).
3. Ihr könnt den Carrot Cake auch mit Marzipanmöhren oder Möhrenraspeln verzieren.

BEEM
Designed for Life.