

=DER MUSS HABEN= =SIEBEN SACHEN=

EIN BACKBLOG VON PAUL BOKOWSKI

CARROT CAKE

ZUTATEN / KUCHENBODEN:

125 gr Walnüsse
450 gr ungeschälte Karotten (geschält und geraspelt ca. 325 gr)
325 gr Mehl
1 tl Natron
2 tl Backpulver
1 tl Zimt
4 große Eier
½ tl Salz
375 gr Zucker
300 ml Speiseöl (ca. 250 gr)
1 Päck Vanilleextrakt

BACKANLEITUNG:

1. Walnüsse nach Belieben anrösten und anschließend in grobe Stücke haben.
2. Karotten schälen und fein Raspeln.
3. Mehl sieben und anschließend Backpulver, Zimt und Natron untermischen.
4. Eier mit Salz aufschlagen. Zucker zugeben und 3 bis 4 Minuten lang schlagen, bis eine hellgelbe schaumige Masse entsteht.
5. Unter ständigem Rühren Öl und Vanilleextrakt zufügen.
6. Mit einem großen Löffel nach und nach das Mehlgemisch zufügen und untermischen.
7. Mit einem Backlöffel oder Spatel die geraspelten Karotten und die gehackten Walnüsse unterheben.
8. 2 Springformen (Ø 28 cm) einfetten, den Boden mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig auf beide Formen verteilen. Anschließend im gut vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze) 25 bis 28 Minuten auf mittlerer Schiene backen.
9. Die beiden Böden 15 Minuten lang in der Form abkühlen lassen. Anschließend auf einen Rost stürzen, Backpapier vorsichtig ablösen und gründlich auskühlen lassen.

ZUTATEN / FROSTING:

50 gr weiche Butter
400 gr Frischkäse
300 gr Puderzucker
1 tl Zitronenschale

ZUBEREITUNG:

1. Butter und Frischkäse schaumig schlagen.
2. Gesiebten Puderzucker und Zitronenschale unterrühren.
3. Den ersten Tortenboden auf eine Kuchenplatte oder einen großen Teller legen und mit einem Drittel des Frostings bestreichen. Anschließend den zweiten Tortenboden vorsichtig darüberlegen und ebenfalls mit einem Drittel des Frostings bestreichen. Zu guter Letzt den Rand des Kuchens mit dem verbleibenden Frosting garnieren.

Dieses Rezept ergibt etwa 12 bis 16 Portionen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
Backzeit: 25 bis 28 Minuten pro Boden
Gesamtkosten: ab 5,90 €