



Klassischer Carrot Cake

mit Crème-fraîche-Frosting und Kokos



ca. 1h



16 Portionen

Wir haben Möhrchen – und zwar verarbeitet in einem herrlich saftigen Kuchen, der ganz bestimmt ein breites Grinsen auf die Gesichter aller Essenden zaubert. Unsere vanillige Kuchenmischung passt geschmacklich perfekt zu den knackigen, leicht süßlichen Karottenraspeln und dem warmwürzigen Zimt. Besonders lecker wird es dank des rahmigen Frostings obendrauf, das wir mit Crème fraîche zubereiten und mit Kokosraspeln garnieren.

Was du von uns bekommst

- 2 Karotten
- 4 Bio-Eier ¹
- 2 Kuchenbackmischungen Vanille ^{2,3}
- 2 Päckchen gemahlener Zimt
- 2 Becher Crème fraîche ³
- 50g Puderzucker
- 25g Kokosraspel

Was du zu Hause benötigst

- 130g Butter ³
- 140ml Pflanzenöl
- 2EL Weizenmehl ²
- Zucker

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Kastenformen, 30x12cm
- Handrührgerät
- Küchenwaage
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sieb
- Schneebesens

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Das Rezept ergibt 16 Portionen.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 339kcal, Fett 24.1g, Kohlenhydrate 26.9g, Eiweiß 3.0g



1. Backformen vorbereiten

Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen. Zwei Kastenformen (jeweils ca. 30x12cm) mit je 1EL Butter ausfetten und gleichmäßig mit je 1EL Mehl bestäuben.

Tipp: Wer keine zwei Kastenformen hat, kann auch eine Springform (24cm) verwenden. 100g Butter aus dem Kühlschrank nehmen und Raumtemperatur annehmen lassen.



4. Kuchen backen

Den **Teig** in die vorbereiteten Formen füllen und im Ofen auf mittlerer Schiene 35–45Min. backen. **Tipp:** Für die Stäbchenprobe einen Zahnstocher in die Kuchen stecken und wieder herausziehen. Wenn kein **Teig** mehr am Stäbchen klebt, sind die **Kuchen** gar. Die **Kuchen** aus dem Ofen nehmen und in der Form ca. 20Min. abkühlen lassen, dann aus der Form heben und komplett auskühlen lassen.



2. Karotten raspeln

Die **Karotten** ggf. schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln.



5. Frosting mixen

Die **Crème fraîche** mit der bereitgestellten Butter und 1 Prise Zucker mithilfe eines Handrührgeräts auf hoher Stufe ca. 1Min. verquirlen. Den **Puderzucker** durch ein Sieb einrieseln lassen und auf niedriger Stufe unterrühren, dann das **Frosting** auf hoher Stufe ca. 1Min. weiterrühren, bis es locker und fluffig ist.



3. Teig anrühren

Die **Eier** mit 140ml Pflanzenöl und 100ml Wasser verquirlen, dann die **Karottenraspel** unterheben. Die **Backmischungen** mit dem **Zimt** vermischen. Die **trockenen** und die **feuchten Zutaten** miteinander vermengen; dabei nicht zu viel rühren, damit der **Teig** schön fluffig bleibt.



6. Kuchen garnieren

Das **Frosting** auf den ausgekühlten **Kuchen** verstreichen und die **Kuchen** mit den **Kokosraspeln** bestreuen. In Scheiben schneiden und servieren.