



OFF RS Saftiger Carrot Cake mit Pekannüssen

mit Crème fraîche und gerösteten Kokosraspel



ca. 1h



8 Portionen

Karotten sind eine tolle Erfindung der Natur, denn sie sind in jeglicher Form ein Genuss. Heute machen sie unseren Vanillerührkuchen zum klassischen Carrot Cake, als kleine Glanzstückchen haben wir knackige Pekannüsse eingebaut. Auf dem saftigen Teig thront das zart schmelzende Crème-fraîche-Frosting wie ein erhabener Gletscher und von der Oberfläche lächeln dich lecker geröstete Kokosraspel an und wünschen dir guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 Karotte
- 25g Pekannusskerne ⁴
- 2 Bio-Eier ¹
- 1 Kuchenbackmischung Vanille _{2,3}
- 1 Pck. gemahlener Zimt
- 50g Kokosraspel
- 1 Becher Crème fraîche ³
- 50g Puderzucker

Was du zu Hause benötigst

- 70ml Pflanzenöl
- 3EL Butter ³
- 1EL Weizenmehl ²
- Salz

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Springform (24cm Ø)
- Messbecher
- Küchenreibe
- Schneebesens

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

Kochtipp

Das Rezept ergibt 16 Portionen. / Den Kuchen vor Ende der Backzeit mit Alufolie abdecken, falls er zu dunkel wird.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Schalenfrüchte (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 612kcal, Fett 27.2g, Kohlenhydrate 86.9g, Eiweiß 3.6g



1. Springform vorbereiten

Eine Springform (ca. 24cm Ø) mit ½EL Butter fetten und gleichmäßig mit 1EL Mehl bestäuben. Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen. 2½EL Butter aus der Kühlung nehmen und Raumtemperatur annehmen lassen.



2. Zutaten vorbereiten

Die **Karotte** ggf. schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln. Die **Pekannüsse** grob hacken.



3. Teig anrühren

Die **Eier** mit 70ml Pflanzenöl und 50ml Wasser verquirlen, dann die **Karottenraspel** unterheben. Die **Kuchenbackmischung** mit dem **Zimt** vermischen und vorsichtig mit der **Ei-Öl-Karotten-Mischung** vermengen, dann die **Pekannüsse** unterheben. Dabei nicht zu viel rühren, damit der **Teig** schön luftig bleibt.



4. Kuchen backen

Den **Teig** in die Springform gießen und auf der mittleren Schiene 35-40Min. backen oder bis der **Kuchen** durchgebacken ist. **Tipp:** Für eine Garprobe einen Zahnstocher in die Mitte des **Kuchens** stechen. Wenn kein **Teig** haften bleibt, ist der **Kuchen** gar. Den **Kuchen** aus dem Ofen nehmen und in der Form ca. 20Min. ruhen lassen.



5. Kokosraspel rösten

Die **Kokosraspel** auf einem Backblech ohne Backpapier verteilen und 1-2Min. im Ofen rösten oder bis sie leicht gebräunt sind. Den **Kuchen** aus der Form lösen und vollständig abkühlen lassen. **Tipp:** Falls es schnell gehen muss, den **Kuchen** ggf. kurz in den Kühlschrank stellen.



6. Crème fraîche verfeinern

Die **Crème fraîche** mit dem **Puderzucker**, den 2½EL Butter aus Schritt 1 und 1 Prise Salz glatt rühren. Den abgekühlten **Kuchen** gleichmäßig mit der **Crème fraîche** bestreichen und mit den **Kokosraspel** bestreuen. In Stücke schneiden und servieren.