



OFF RS Saftiger Carrot Cake mit Pekannüssen

mit Crème fraîche und gerösteten Kokosraspel



ca. 1h



16 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

- 2 Karotten
- 50g Pekannusskerne⁴
- 4 Bio-Eier¹
- 2 Kuchenbackmischungen Vanille^{2,3}
- 2 Pck. gemahlener Zimt
- 100g Kokosraspel
- 2 Becher Crème fraîche³
- 100g Puderzucker

Was du zu Hause benötigst

- 140ml Pflanzenöl
- 90g Butter³
- 2EL Weizenmehl²
- Salz

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- 2 Springformen (à 24cm Ø)
- Küchenwaage
- Messbecher
- Küchenreibe
- Schneebesen

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

Zwei Springformen (je ca. 24cm Ø) mit je ½EL Butter fetten und gleichmäßig mit je 1EL Mehl bestäuben. Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen. 75g Butter aus der Kühlung nehmen und Raumtemperatur annehmen lassen.



2. Zutaten vorbereiten

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



3. Teig anrühren

Die **Eier** mit 140ml Pflanzenöl und 100ml 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** gleichmäßig auf die Springformen verteilen und auf der mittleren Schiene 35–40Min. backen oder bis die **Kuchen** durchgebacken sind. **Tipp:** Für eine Garprobe einen Zahnstocher in die Mitte des **Kuchens** stechen. Wenn kein **Teig** haften bleibt, ist der **Kuchen** gar. Die **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. Die **Kuchen** aus der Form lösen und vollständig abkühlen lassen. **Tipp:** Falls es schnell gehen muss, die **Kuchen** ggf. kurz in den Kühlschrank stellen.



6. Crème fraîche verfeinern

Die **Crème fraîche** mit dem **Puderzucker**, den 75g Butter aus Schritt 1 und 1 Prise Salz glatt rühren. Die abgekühlten **Kuchen** gleichmäßig mit der **Crème fraîche** bestreichen und mit den **Kokosraspel** bestreuen. In Stücke schneiden und servieren.