



Klassischer Carrot Cake

mit Crème-fraîche-Frosting und Kokos



ca. 1h



2 Personen

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

- 1 Karotte
- 2 Bio-Eier ¹
- 1 Kuchenbackmischung Vanille ^{2,3}
- 1 Päckchen gemahlener Zimt
- 1 Becher Crème fraîche ³
- 25g Puderzucker
- 20g Kokosflocken ⁴

Was du zu Hause benötigst

- 65g Butter ³
- 70ml Pflanzenöl
- 1EL Weizenmehl ²
- Zucker

Küchenutensilien

- Backofen
- Kastenform, 30x12cm
- Handrührgerät
- Küchenwaage
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sieb
- Schneebesen

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

Kochtipp

Das Rezept ergibt 8 Portionen.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

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



1. Backform vorbereiten

Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen. Eine Kastenform (ca. 30x12cm) mit 1EL Butter ausfetten und gleichmäßig mit 1EL Mehl bestäuben. **Tipp:** Wer keine Kastenform hat, kann auch eine Springform (24cm) verwenden. 50g Butter aus dem Kühlschrank nehmen und Raumtemperatur annehmen lassen.



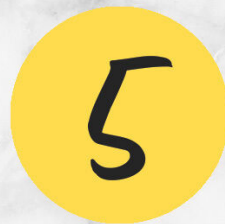
4. Kuchen backen

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



2. Karotte raspeln

Die **Karotte** 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 70ml Pflanzenöl und 50ml Wasser verquirlen, dann die **Karottenraspel** unterheben. Die **Backmischung** 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 dem ausgekühlten **Kuchen** verstreichen und den **Kuchen** mit der **½ der Kokosraspeln** bestreuen. In Scheiben schneiden und servieren.