



## OP Saftiger Möhrenkuchen

glasiert mit Crème fraîche und Kokos



ca. 1h



8 Portionen

Für uns steht fest: Möhrenkuchen geht immer! Wir lieben es, die leckeren orangefarbenen Rüben in süßem Gebäck zu verstecken und beantworten die Frage „Hattu Möhrchen?“ mit einem klaren Ja. Heute veranstalten wir in der Küche eine kleine Backaktion und was dabei herauskommt, ist ein wunderbar saftiger Karottenkuchen mit vollmundigem Crème-fraîche-Frosting und Kokosraspeln obendrauf. Saftig, süß und einfach nur köstlich.



## Was du von uns bekommst

- 1 Karotte
- 2 Bio-Eier <sup>1</sup>
- 1 Kuchenbackmischung Vanille <sup>2,3</sup>
- 1 Pck. gemahlener Zimt
- 1 Becher Crème fraîche <sup>3</sup>
- 25g Puderzucker
- 25g Kokosraspel

## Was du zu Hause benötigst

- 50g+1EL Butter <sup>3</sup>
- 1EL Weizenmehl <sup>2</sup>
- Zucker
- 70ml Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- Backofen
- Springform
- Handrührgerät
- Küchenwaage
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sieb
- Schneebesen

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

### Kochtipp

Dieses Rezept ergibt 8 Portionen.

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 343kcal, Fett 25.1g, Kohlenhydrate 25.4g, Eiweiß 3.1g



### 1. Backform vorbereiten

Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen. Eine Springform (ca. 24cm Durchmesser) mit 1EL Butter ausfetten und gleichmäßig mit 1EL Mehl bestäuben. Wer keine Springform hat, kann auch eine andere Kuchenform verwenden und ggf. die Backzeit anpassen. 50g Butter aus dem Kühlschrank nehmen und Raumtemperatur annehmen lassen. Die **Karotte** grob raspeln.



### 4. Frosting mixen

Die **Crème fraîche** mit der bereitgestellten Butter und 1 Prise Zucker ca. 1Min. verquirlen, dafür ein Handrührgerät auf hoher Stufe verwenden. Die **½ des Puderzuckers** durch ein Sieb einrieseln lassen und auf niedriger Stufe unterrühren, dann das **Frosting** auf hoher Stufe ca. 1Min.iterrühren, bis es locker und fluffig ist.



### 2. Teig anrühren

Die **Eier** mit 70ml Pflanzenöl und 50ml Wasser verquirlen, dann die **Karotte** 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.



### 5. Kuchen garnieren

Das **Frosting** auf dem ausgekühlten **Kuchen** verstreichen und den **Kuchen** mit der **½ der Kokosraspeln** bestreuen. In Stücke schneiden und servieren.



### 3. 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.



### 6. Back und Knack

Aus Rücksicht auf Nussallergiker haben wir in diesem Kuchen keine knackigen Überraschungen versteckt. Denn bei uns gilt: Kuchen für alle! Wer Nüsse aber verträgt und gerne mag, kann eine Handvoll davon in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten, grob hacken und sanft unter den Teig heben. Ob Walnuss, Pekannuss oder Mandel, hier sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt!