



OP Saftiger Möhrenkuchen

glasiert mit Crème fraîche und Kokos



ca. 1h



16 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

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

Was du zu Hause benötigst

- 100g+2EL Butter ³
- 2EL Weizenmehl ²
- Zucker
- 140ml Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Springformen
- 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 16 Portionen.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 333kcal, Fett 24.1g, Kohlenhydrate 25.4g, Eiweiß 3.0g



1. Backformen vorbereiten

Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen. 2 Springformen (ca. 24cm Durchmesser) mit je 1EL Butter ausfetten und gleichmäßig mit je 1EL Mehl bestäuben. Wer möchte, kann statt zwei kleinen Springformen auch eine große Backform verwenden und ggf. die Backzeit anpassen. 100g Butter aus dem Kühlschrank nehmen und Raumtemperatur annehmen lassen. Die **Karotten** 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. Den **Puderzucker** 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 140ml Pflanzenöl und 100ml Wasser verquirlen, dann die **Karotten** 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 den ausgekühlten **Kuchen** verstreichen und die **Kuchen** mit den **Kokosraspeln** bestreuen. In Stücke schneiden und servieren.



3. Kuchen backen

Den **Teig** in die vorbereiteten Formen füllen und im Ofen 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 den Formen ca. 20Min. abkühlen lassen, dann aus den Formen 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!