

Carrot Cake mit Zitronen-Frischkäse-Topping



Stufe 2



Zubereitungszeit:



Zutaten für den Teigboden:

1 TL Zimt
100 g Zucker, braun
100 g Zucker
250 g Butter
6 Eier
100 g Dinkelvollkornmehl
100 g Weizenmehl
1 TL Backpulver
125 g gehackte Mandeln
125 g Walnüsse, gehackt
2 - 3 EL Orangensaft
300 g Karotte(n)
1 Prise Muskatnuss
1 Prise Nelke(n)

Zutaten für das Frosting:

300 g Frischkäse
150 g Mascarpone
80 g Puderzucker
1 Zitrone(n)



Kaiser Springform La Forme Plus



KitchenAid Küchenmaschine ARTISAN 175PS in liebesapfelrot, 4,8 L



KitchenAid Zerhacker in creme



Le Creuset Springform, 26 cm



KitchenAid Handrührer schwarz



Birkmann Tortenplatte Vintage mit Fuß, groß

1

Für den Teig: Ofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen. Eine 26er Springform mit Backpapier auslegen. Den Rand der Springform einfetten und mit Mehl bestäuben.

2

Die Karotten in einem Zerkleinerer fein hacken und zur Seite stellen.

3

Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz und einem Handrührgerät steif schlagen. Ebenfalls zur Seite stellen.

4

Zucker mit der weichen Butter schaumig rühren. Dabei die Eigelbe einzeln jeweils eine Minute unterschlagen. Den Orangensaft ebenfalls unterrühren.

5

Das Mehl mit dem Backpulver, Zimt, Muskatnuss und Nelken in einer Rührschüssel mischen. Nüsse im Zerkleinerer grob hacken.

6

Mehlmischung, Nüsse und Karotten unter die Schaummasse rühren. Eischnee vorsichtig unterheben.

7

Nun den Teig in die Springform geben und gleichmäßig verteilen. Im Ofen 50-60 Minuten auf mittlerer Schiene

backen. Herausnehmen, aus der Form lösen und komplett auskühlen lassen.

8

Für das Frosting: Mascarpone mit dem Frischkäse in einer Schüssel verrühren. Puderzucker dazu sieben.

9

Bio-Zitrone heiß waschen, trocknen und Schale fein mit einer Zesterreibe abreiben. 2/3 des Abriebs unter das Frosting rühren. Rest für später zur Seite stellen.

10

Frosting auf dem ausgekühlten Kuchen verteilen. Eine Handvoll Walnüsse grob hacken. Gemeinsam mit dem restlichen Zitronenabrieb auf dem Kuchen verteilen.

11

Auf einer Tortenplatte servieren.

12

Tipp: Der Carrot-Cake kann auch in einer gesünderen Variante gebacken werden. Dazu Butter bzw. Öl reduzieren und stattdessen mit Nussbutter und Joghurt arbeiten. Der Zucker kann durch reife Bananen oder fein zerhackte Datteln ersetzt werden.