

Vitamin A Kuchen (CarrotCake)

Description

Zutaten für 6 Portionen

FÜR DEN KAROTTENKUCHEN

200 g brauner Zucker

170 ml Pflanzenöl

3 EL griechischer Joghurt

3 Eier

1 Vanilleschote (Mark)

250 g Mehl

1 TL Backpulver

2 TL Zimt

½ TL Salz

250 g Karotten (geschält und gerieben)

160 g Walnüsse

FÜR DAS FRISCHKÄSE-FROSTING

300 g Frischkäse

120 g Butter

75 g Puderzucker

1 Vanilleschote (Mark)

½ Zitrone (Saft)

1 Prise Salz

FÜR DIE DEKORATION

60 g Walnüsse

80 g Zucker

1 Prise Salz

1 Karotte

7 Minzblätter

default watermark

Backzeit: ca. 35-40 Minuten
Temperatur: 180°C Umluft
Backform: 1x 26cm-Backring

Schritt 1: Karottenkuchen

Den braunen Zucker, das Salz, die Eier, das Mark einer Vanilleschote, das Öl, den Joghurt und den Zimt verrühren.

Nun das Mehl und das Backpulver nach und nach dazugeben und rühren, bis die Zutaten eine homogene Masse bilden. Die Karotten schälen und fein raspeln und die Walnussse grob hacken und beides zur Teig-Masse geben. Den Backring mit Butter einfetten und mit Zucker ausstreuen. Die Masse hineinfüllen und den Kuchen bei 180°C Umluft im vorgeheizten Backofen für 35-40 min backen.

Schritt 2: Frischkäse-Frosting

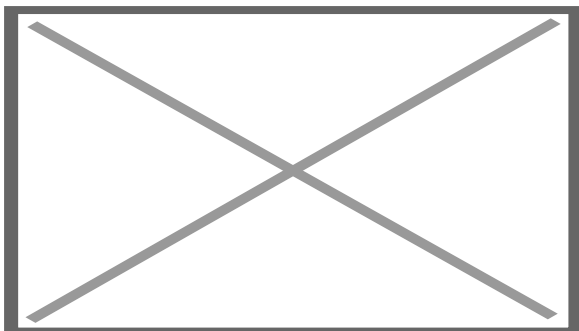
In der Zwischenzeit die Butter, den Puderzucker, das Salz, den Zitronensaft und das Mark der Vanilleschote cremig aufschlagen und dann den Frischkäse unterrühren, bis eine glatte Creme entsteht. Dann das Frischkäse-Frosting kaltstellen.

Schritt 3: Dekoration

Die Walnussse grob hacken und in einer Pfanne rösten, dann aus der Pfanne nehmen. Nun den Zucker in die Pfanne geben und karamellisieren. Wenn alles aufgelöst ist, die Prise Salz und die gehackten Walnussse dazugeben, umrühren und dann das Walnuss-Karamell auf einem Backpapier dünn ausstreichen. Wenn das Karamell fest ist in kleine Stücke brechen. Bei einer geschälten Karotte mit dem Schäler von oben nach unten dünne Streifen abschälen.

Schritt 4: Fertigstellung

Den fertig gebackenen Kuchen auskühlen lassen und dann das Frischkäse-Frosting mit einem Löffel oder einer Konditorpalette auf dem Kuchen verteilen. Die abgeschälten Karottenstreifen gekringelt auf den Kuchen drapieren und die karamellisierten Walnussse und Minzblätter dazwischen anordnen.



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

April 11, 2021

Author
jeanny

default watermark