



 80 Minuten

 Einfach

SAFTIGER CARROT CAKE MIT SCHMAND-FROSTING

Saftiger Karottenkuchen gefällig? Dann probier' unbedingt unseren Carrot Cake mit Frosting, der mit Schmand und Buttermilch für die Extraportion Cremigkeit sorgt.

 *So wirds gemacht :*

SCHRITT 1

Für das köstliche Carrot Cake Rezept zunächst den Backofen auf 180° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und 2 Backformen (Ø 22 cm) einfetten und mit Backpapier auslegen. Die Eier in eine Schüssel geben und mit dem Zucker schaumig rühren. Pflanzenöl, Mehl, Backpulver, Gewürze und die Buttermilch hinzufügen und mit zu einem Teig rühren.

SCHRITT 2

Die Walnüsse fein hacken. Die Karotten schälen und anschließend auf der groben Seite der Küchenreibe reiben. Beides unter den Teig heben und den Teig anschließend auf die Backformen aufteilen (ca. 875 g Teig pro Backform).

SCHRITT 3

Die Tortenböden des saftigen Carrot Cake im Ofen (Mitte) 40-45 Min. backen. Schmand und Butter verrühren und den Puderzucker mit einer Prise Salz nach und nach unterrühren, bis eine streichfeste Creme entstanden ist. Die Tortenböden abkühlen lassen und falls nötig begradigen.

SCHRITT 4

Die Hälfte der Schmand-Creme zwischen den Böden verstreichen. Den Rest um und auf dem Karottenkuchen verteilen, sodass die Böden noch durchschimmern. Zur Weihnachtszeit kann der köstliche Carrot Cake mit Frosting noch zusätzlich mit Plätzchen und Rosmarin



 Zutaten

16 Portionen

4 Eier (M)

200 g Zucker

100 g brauner Zucker

1 Beutel Vanillezucker

175 ml neutrales Pflanzenöl

325 g Mehl (Type 405)

1 TL Backpulver

2 TL (gestrichen) gemahlener Zimt

2 TL (gestrichen) gemahlener Ingwer

1 TL gemahlener Piment

250 ml MILRAM Buttermilch Drink Zitrone

100 g Walnüsse

500 g Karotten

250 g MILRAM frischer Schmand

100 g Butter, Zimmertemperatur

125 g Puderzucker

1 Prise Salz

Tannenbäumen verziert werden.

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 1834/438

Fett (g): 26

Kohlenhydrate (g): 44

Eiweiß (g): 6