

Hassu Möhrchen? Dann back doch einen saftigen Carrot Cake

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Torte

Für den Teig

500 g Karotten
285 g Pflanzenöl
220 weißer Zucker
180 g brauner Zucker
6 Eier
420 Mehl
2 Teelöffel Natron
1 Teelöffel Backpulver
1 Teelöffel Salz
1 Esslöffel Zimt
1/2 Teelöffel Muskat
1 Prise(n) gemahlene Nelken
100 g Walnüsse

Für das Frosting

250 g Butter
500 g Puderzucker
2 Teelöffel geriebene Zitronenschale
2 Teelöffel Zitronensaft
400 g Frischkäse

Besonderes Zubehör

3 Springformen (Durchmesser 23 cm)
Küchenmaschine

Bei meinem allerersten New-York-Trip habe ich mir vorgenommen, keine kulinarische Besonderheit dieser wahnsinnigen Stadt zu verpassen. So mampfte ich mich tapfer durch zuckersüße Cupcakes, fettigste Burger, riesige Hot Dogs, Hähnchen mit Waffeln, Eissorten in undefinierbaren Geschmacksrichtungen, kunterbunte Donuts, und und und... Ja, es war eine harte Zeit für mein Bäuchlein. Einige Kreationen waren ganz lecker, jedoch nichts Besonderes. Andere wiederum waren so grässlich, dass ich sie ganz schnell aus meinem Gedächtnis gestrichen habe. Und dann war da diese eine Torte in einem kleinen unscheinbaren Café in Greenwich Village. Carrot Cake. Meine große Liebe. Ein Bissen und der Trubel auf New Yorks Straßen war vergessen. Ich hatte meinen Kuchenfrieden gefunden.

Was für eine Komposition von Aromen! Die Karotten verleihen dem ansonsten fluffigen Teig einen herrlichen Biss. Muskat, Zimt und Nelken bringen eine überraschend angenehme Würze in die Torte und cremig-süßes Frischkäse-Frosting rundet die Kombination dann perfekt ab - ein Feuerwerk der Aromen!

Mit der Erinnerung an diesen ganz besonderen Geschmack im Gepäck, flog ich Heim. Mission: Den allerbesten Carrot Cake nachbacken!

Und welcher besseren Zeitpunkt könnte es dafür geben als Ostern?! Ostern besucht uns schließlich der Osterhase und was knabbert der besonders gerne? Genau: Möhrchen! In einer leckeren Torte verpackt, verputzt er sie bestimmt noch ein bisschen lieber.

Das Ergebnis meiner Carrot-Cake-Mission? Nimm mal einen Happes. Na?! Richtig: Mission erfüllt!

Hassu Möhrchen? Dann back doch einen saftigen Carrot Cake

Backofen auf 180 ° C Umluft vorheizen. Die 3 Backformen einfetten.

- 2 -

Karotten schälen und mit einer Küchenmaschine oder einer Reibe fein hobeln.

- 3 -

Eier mit weißem und braunem Zucker 2-3 Minuten schaumig rühren, bis eine helle, fluffige, dickflüssige Creme entsteht. Dann Öl nach und nach zugeben und unterrühren.

- 4 -

Mehl mit Natron, Backpulver, Salz, Zimt, Muskat und Nelken vermengen. Kurz unter den Teig heben. Walnüsse grob hacken und mit den Karotten ebenfalls unterheben.

- 5 -

Teig gleichmäßig auf die Backformen verteilen. Im heißen Ofen 25-30 Minuten backen. Auskühlen lassen. Oberflächen der Böden mit einem großen Messer begradigen.



- 6 -

Für das Frosting Butter und Puderzucker cremig rühren. Zitronenschale und -saft hinzufügen. Frischkäse kurz unterrühren.



- 7 -

1/3 des Frostings auf einem der Böden gleichmäßig verstreichen. Zweiten Boden auflegen und leicht andrücken. Die Hälfte des übrigen Frostings darauf verstreichen. Letzten Boden auflegen. Torte rundherum mit dem übrigen Frosting einstreichen.

