Carrot Cake

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Karotten	400 g
Äpfel, rot	1 St.
Walnusskerne	150 g
Butter	150 g
Eier	3 St.
Vanille Zucker	8 g
Brauner Zucker	230 g
Zimt	0.5 TL
Salz	
Weizenmehl, Type 405	200 g
Mandeln, gemahlen	150 g
Backpulver	1 TL
Frischkäse, natur	100 g
Puderzucker	200 g

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, Springfrom 28 cm Durchmesser, grobe Reibe, Backpapier

1. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Karotten schälen, Enden entfernen und bis auf eine Karotte alle grob raspeln. Übrige Karotte mit einem Schäler in dünne Streifen schneiden und als Garnitur beiseitelegen. Apfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und ebenfalls raspeln. Walnüsse grob hacken. In einer Schüssel 120 g weiche Butter, Eier, Vanillinzucker, Rohrzucker, Zimt und 1 Prise Salz mit einem Handrührgerät schaumig aufschlagen.

2. Mehl, Mandeln und Backpulver unterheben und verrühren. Eine Springform (Ø 26 cm) am Boden mit Backpapier auslegen und die Ränder einfetten. Geraspelte Karotte, Apfel und Walnüsse vorsichtig unter den Teig heben und in die Springform geben. Glutenfreien Carrot Cake für ca. 45 Min. backen und anschließend zum Abkühlen auf ein Kuchengitter geben.

3. Für das Topping in einer Schüssel Frischkäse, Puderzucker und 30 g weiche Butter mit dem Handrührer verrühren. Frischkäse-Frosting auf dem abgekühlten glutenfreien Carrot Cake verstreichen, mit Karottenstreifen garnieren und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	376 kcal
Kohlenhydrate	47 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	20 g