


Carrot Cake

Dieser leckere Carrot Cake mit Frosting ist super luftig, saftig und richtig lecker. Mit diesem Rezept gelingt Carrot Cake ganz einfach.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 20 cm):

Backpapier

Rührteig:

350 g Möhren

150 g brauner Zucker

1 Pck. Dr. Oetker NATÜRLich

Bourbon Vanillezucker

175 ml Speiseöl

2 EL Zitronensaft

75 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

4 Eier (Größe M)

300 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Natron

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

1 gestr. TL Zimt

½ TL Salz

150 g gehackte Walnüsse

Karamellierte Walnüsse:

1 EL Zucker

1 EL Wasser

50 g gehackte Walnüsse

Frischkäse-Füllung:

400 g Doppelrahm-Frischkäse

75 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Zitronenschale

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Wie backe ich einen Carrot Cake?:

① Vorbereiten:

Möhren schälen und fein raspeln. Backpapier in die Springform einspannen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

② Rührteig zubereiten:

Zucker, Vanillezucker, Öl, Zitronensaft, Crème fraîche und Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) glatt rühren. Mehl mit Natron, Backin und den Gewürzen mischen und kurz unterrühren. Zuletzt die geraspelten Möhren und die gehackten Walnüsse unterheben. Den Rührteig in die Form füllen und auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 70 Min.



Den Springformrand lösen und entfernen. Den Kuchen auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Karamellierte Walnüsse zubereiten:

Zucker und Wasser in einer kleinen beschichteten Pfanne verrühren und kurz aufkochen. Die Walnüsse unterrühren und so lange rühren, bis sich eine weiße Schicht um die Walnüsse gelegt hat. Die Walnüsse bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen und zum Erkalten auf ein Stück Backpapier geben. Die Walnüsse etwas voneinander trennen.

4 Torte füllen:

Für die Frischkäse-Füllung alle Zutaten mit dem Mixer (Rührstäbe) miteinander verrühren.

Den Boden zurückstürzen und zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit etwa 1/3 der Frischkäse-Creme bestreichen. Den zweiten Boden auflegen und ein weiteres 1/3 der Creme darauf verstreichen. Den letzten Boden auflegen und den Rest der Creme darauf verstreichen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

5 Carrot Cake verzieren:

Den Carrot Cake vor dem Servieren mit den karamellisierten Walnüssen bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Tortenboden vom Carrot Cake lässt sich ungefüllt gut vorbereiten und einfrieren.

