

CRAZY CARROT CAKE

BIO KAROTTENKUCHEN BACKMISCHUNG



Rezeptanleitung

Zutaten für den Teig:

500 g Backmischung

3 Eier

210 g Butter, alternativ 170 g Speiseöl oder Margarine

200 g Karotten gerieben

Zubereitung:

1. Eier und Fett in eine Schüssel wiegen und verrühren.
2. Backmischung dazugeben und erneut verrühren.
3. Geriebene Karotten dazugeben und untermischen.
4. Die Kuchenmasse in eine gefettete Kuchenbackform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C für 45-50 Minuten backen.
5. Nach dem Backen den Kuchen kurz auskühlen lassen und aus der Form lösen.

Dekor: Mit Schokolade oder Frischkäsefrosting den ausgekühlten Kuchen bestreichen und mit gehackten Mandeln oder Pistazien garnieren.

Zutaten für das Frischkäsefrosting:

180 g Frischkäse

220 g Puderzucker

1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung Frischkäsefrosting:

Alle Zutaten mit einem Schneebesen oder Mixer glatt rühren und auf den Kuchen auftragen.