

Karottenkuchen

Von Kuchenfee

happy Sunday!

In diesem Video geht es um einen super einfachen und leckeren Karottenkuchen, auch bekannt als Carrot Cake. Er eignet sich perfekt für Ostern, ist aber auch das ganze Jahr über ein Genuss.

Das Besondere an diesem Rezept ist, dass du keine Waage benötigst. Alle Zutaten werden einfach mit Tassen und Löffeln abgemessen, was es zu einem anfängerfreundlichen Rezept macht.

Der Kuchen besteht aus einer Mischung aus trockenen und nassen Zutaten aus Mehl, Backpulver, Vanillezucker, brauner Zucker, Eier, Öl, Salz & Zimt, zu denen auch geraspelte Karotten gehören. Diese sorgen für eine saftige und aromatische Konsistenz. Als Topping wird ein cremiges Frosting aus Frischkäse, Vanille und Puderzucker zubereitet, das dem Kuchen das gewisse Extra verleiht.

Wenn du auf der Suche nach einem einfachen und dennoch leckeren Osterrezept oder einer Ostertorte bist, dann ist dieser Karottenkuchen definitiv eine Empfehlung wert!

Lasst es euch schmecken und habt viel Spaß beim backen und genießen :)



| VORBEREITUNG | BACKZEIT | RUHEZEIT | GESAMT |
|---------------|---------------|------------|---------------|
| 10 min | 35 min | n/a | 45 min |

10 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

KAROTTEN KUCHEN

3 x Eier

M

1 Tasse Öl

Raps, Sonnenblumen

1/2 Walnüsse

Tasse

gehackt

3 Tasse Karotten

grob gerieben

1 Tasse Zucker

braun

1 Prise Salz

2 Tasse Mehl

1 TL Backpulver

1 Prise Zimt

TOPPING

400 g Frischkäse

100 g Puderzucker

1 Paket Sahnesteif

bei Bedarf

Zimt

für Dekor

Werkzeuge

Springform 22 cm

Waage

Schüssel

4 Kant Reibe

Tasse/Becher

200 ml

Zubereitung

1. CARROTCAKE

- 01** Springform mit Backpapier auslegen. Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.
- 02** Mehl, Backpulver, Zimt & Zucker vermengen.
- 03** Karotten & Walnüsse unterrühren.
- 04** Öl & Eier dazu geben und gründlich einarbeiten dann in die Form geben, glatt streichen und im Ofen backen.
- 05** Nach dem backen in der Form abkühlen lassen, dann lösen.

2. FRISCHKÄSECREME

- 01** Frischkäse mit Puderzucker vermengen, bei Bedarf, wenn die Creme zu weich ist, Sahnesteif einrühren.

02 Die Creme auf den ausgekühlten Kuchen streichen und mit Zimt dekorieren.
