

REZEPT



CARROT CAKE MIT FROSTING

BIO BOURBON VANILLEPULVER N° 953



RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

www.rimoco.de



ZUTATEN

FÜR EINE SPRINGFORM
VORBEREITUNG | 20 MIN.
KOCHZEIT | 35 MIN.

KUCHEN

150 g weißer Zucker
100 g brauner Zucker
3 Eier
250 g geschmolzene Butter
oder neutrales Pflanzenöl
200 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln
2 TL Backpulver
1 TL Bio Ceylon Zimt N°916
1/2 TL Bio Ingwer N°942
1/2 TL Bio Bourbon Vanille-
pulver N°953
1 Prise Salz
350 g geriebene Karotten
100 g gehackte Walnüsse

FROSTING

300 g Frischkäse
50 g Butter
200 g Puderzucker
50 g gehackte Walnüsse
2 TL Honig
Bio Ceylon Zimt N°916 zum
Dekorieren



ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
2. Die beiden Zuckersorten mit den Eiern cremig aufschlagen. Geschmolzene Butter oder Pflanzenöl dazu geben.
3. Mehl, Mandeln, Backpulver, Ceylon Zimt, Ingwer, Bourbon Vanillepulver und Salz vermischen und mit den flüssigen Zutaten verrühren. Dabei nicht zu lange rühren, sonst wird der Kuchen zu kompakt. Karotten und Walnüsse unterheben.
4. Den Teig in eine gefettete Springform füllen und den Karottenkuchen ca. 35-40 Minuten backen. Stäbchenprobe machen und den Kuchen auskühlen lassen.
5. Währenddessen für das Frosting die Butter schmelzen und braun werden lassen. Sie ist fertig, wenn sie nussig riecht. Dabei aufpassen, dass sie nicht verbrennt. Frischkäse cremig aufschlagen und die Butter dazugeben. Puderzucker unterrühren bis eine cremige Masse entstanden ist.
6. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Honig dazu geben und die Nüsse kurz karamellisieren lassen. Auf einem flachen Teller verteilen.
7. Das Frischkäse-Frosting mit einem Löffel auf den ausgekühlten Kuchen streichen. Karamellierte Walnüsse darauf verteilen und den Karottenkuchen mit etwas Zimt bestreuen.

WEITERE REZEPTE

www.rimoco.de