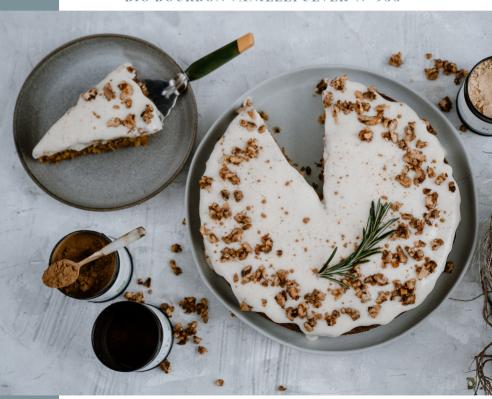
REZEPT



CARROT CAKE MIT FROSTING

BIO BOURBON VANILLEPULVER N°953



RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

www.rimoco.de





7UTATEN

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

KUCHEN

150 g weißer Zucker 100 g brauner Zuckei

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 Sal

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

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 wir 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. Karamellisierte Walnüsse darauf verteilen und den Karottenkuchen mit etwas Zimt bestreuen.

WEITERE REZEPTE

www.rimoco.de