

Carrot Cake mit Underberg-Frosting

Zubereitungszeit:

30 Minuten

Nährwerte pro Portion:

(1 Stk Kuchen bei 8 Stk)

563.0 kcal / 2344.1 kJ

46.0 g Kohlenhydrate

7.8 g Eiweiß

37.4 g Fett

Mengenangaben:

Für einen Kuchen



Zutaten

Für den Kuchen

- 300 g geraspelte Möhren (ca. 3 große Möhren)
- 160 ml Sonnenblumenöl
- 120 g Brauner Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier
- 2 Teelöffel Backpulver
- 200 g Mehl
- 1 Teelöffel Zimt
- 80 g Walnüsse gehackt
- 1 Prise(n) Salz

Für das Frosting

- 150 g Frischkäse
- 30 g weiche Butter
- 60 g Puderzucker
- 2 cl Underberg
- Prise Salz

Zubereitung

Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Teig Karotten schälen, waschen und fein reiben. Walnüsse grob hacken.

Mehl mit Backpulver und Salz in einer großen Schüssel vermischen.

Braunen Zucker mit Eiern in einer zweiten Schüssel mit einem Handmixer hell aufschlagen. Öl hinzufügen und untermixen. Vanillezucker und Zimt dazugeben und untermixen.

Trockene Zutaten (Mehl etc.) portionsweise in den flüssigen Teig geben und mit einem Teigschaber unterheben.

Karotten und Walnüsse unter den Teig heben.

Springform (26 cm Ø) einfetten, Teig in die Form füllen und den Kuchen im heißen Ofen 40-45 min. backen. Mit einem Holzstäbchen testen, ob noch Teig kleben bleibt. Wenn kein Teig daran haftet, Kuchen aus dem Ofen holen und vollständig auskühlen lassen.

Für das Frosting mit einem Handmixer Frischkäse mit Butter, Underberg, gesiebttem Puderzucker und Salz cremig aufschlagen.

Frosting für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Kuchen mit Frosting toppen. Dazu mit einer Winkelpalette, einem Teigschaber oder einem Löffel Frosting auf den Kuchen geben und gleichmäßig verteilen.