

Carrot-Cake

Dieser super saftige Carrot-Cake ist der perfekte Kuchen zu Ostern. Allerdings finde ich es viel zu schade, wenn nicht sogar fatal, den Carrot-Cake fürs Osterfest zurückzuhalten. Dafür ist er einfach viel zu lecker. Er ist super saftig, nicht zu süß und er schmeckt auch an Tag 2 und 3 noch richtig gut. Was ich sagen will: Osterhase schön und gut! Möhren hin oder her....dieser Kuchen ist ein Ganz-Jahres-Kuchen und wird euch an jedem Tag gut schmecken.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

Für den Teig (20-cm-Kastenform) braucht ihr:

3 -4 Möhren
125 g brauner Zucker
1 TL Vanille-Paste oder 1 Pk. Vanillezucker
1 TL Zimt
1 Prise Salz
150 ml neutrales Öl (z.B. Sonnenblumen- oder Rapsöl)
40 g griechischer Joghurt
2 Eier
170 g Mehl
1 TL Backpulver
50 g Walnüsse

Für das Topping braucht ihr:

200 g Doppelrahmfrischkäse
75 g Puderzucker
50 g Walnüsse

Zubereitung

1. Ihr beginnt mit den Walnüssen. Der Einfachheit halber nehmt ihr direkt alle Nüsse, hackt sie grob und nehmt dann einfach die eine Hälfte für den Teig und die andere Hälfte fürs Topping.
2. Dann schält ihr die Möhren und raspelt sie möglichst fein.
3. Jetzt geht es an den Teig. Gebt 125 g braunen Zucker, 1 TL Vanillepaste, 1 TL Zimt, eine Prise Salz, 150 ml Öl und 40 g griechischen Joghurt in eine Schüssel und verrührt alles gut miteinander. Dann gebt ihr 2 Eier dazu und rührt sie gut unter. Vermischt 170 g Mehl und 1 TL Backpulver miteinander, gebt die trockenen Zutaten zu der anderen Masse und verrührt alles zu einem geschmeidigen Teig. Dann hebt ihr die geraspelten Möhren und 50 g gehackte Walnüsse unter.

- 4.** Legt die Kastenform mit Backpapier aus oder fettet sie gut ein. Dann gebt ihr den Teig hinein und backt den Kuchen bei 175 Grad Umluft auf mittlerer Schiene. Nach ca 45 Minuten müsste der Kuchen fertig sein. Macht unbedingt die Stäbchenprobe! Lasst den Kuchen dann komplett auskühlen.
- 5.** In der Zwischenzeit könnt ihr das Topping vorbereiten. Das ist wirklich schnell zusammengerührt. Gebt 200 g Doppelrahmfrischkäse in eine Schüssel, siebt 75 g Puderzucker darauf und verrührt alles mit dem Handrührgerät zu einer Creme.
- 6.** Wenn der Kuchen komplett ausgekühlt ist, verstreicht ihr die Creme rundherum auf dem Kuchen und streut am Ende die gehackten Walnüsse obendrauf.
- 7.** Fertig! Im Kühlschrank hält sich der Kuchen mehrere Tage.