



Mein Herbstkuchen: saftig-mächtiger Carrot Cake mit Frischkäse-Frosting

Description

Auf vielen Food-Blogs gibt's Carrot Cakes und Möhren-Muffins rund um die Oster-Zeit. Bei mir gibt's Karotten jetzt im Herbst, weil ich ganz dringend mein neues Koch- und Backbuch „Anne's Kitchen – Über 100 geniale englische Rezepte“ von [Anne Faber](#) (englisch-luxemburgische Journalistin, Food-Bloggerin, TV-Produzentin, Restaurantkritikerin...) einweihen wollte. Dieses wirklich schöne Buch habe ich bei [Becky](#) und ihrem [WM-Blog-Event](#) gewonnen. Als „deutschen“ Beitrag hatte ich ein [Weißbier-Eis](#) eingereicht – und hey, es hat ja geklappt, denn wer ist noch gleich Weltmeister geworden?? ?

Tja, und dann lag dieses tolle Buch im Schokohimmel-Briefkasten. Ich habe mich a) tierisch gefreut und mich b) gleich in mehrere Rezepte verliebt. Es sind auch ganz viele tolle herzhaftere Gerichte drin – aber Ehrensache, dass ich zunächst etwas Süßes ausprobieren ? . Und dieser saftige Carrot Cake ist absolut genial! Ich habe ihn ganz leicht abgewandelt, aber lest selbst.



Roher Carrot Cake-Teig

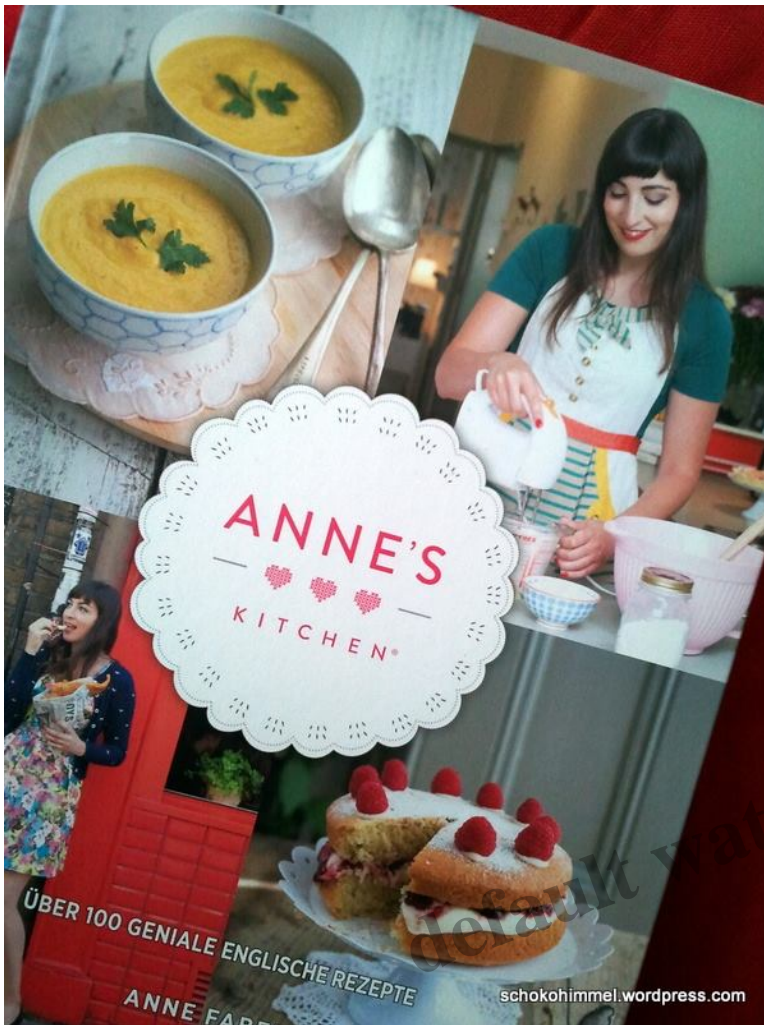


Saftiger Carrot Cake mit
Frischkäse-Topping



Carrot Cake, frisch aus dem
Ofen

default watermark



Saftiger Möhrenkuchen mit Walnüssen und Frischkäse-Haube



Nüsse, Zimt, Möhren, Kokos...
in diesem Carrot Cake ist nur
Zutaten für einen Kuchen von 20 x 20 cm oder 14 Cupcakes*
Gutes

für den Kuchen:

275 g Karotten [im Original: 200 g Karotten + 75 g Ananas aus der Dose – aber ich grusele mich Dosenananas und habe dementsprechend einfach mehr Möhren genommen und die Ananas ganz weggelassen] // 50 g Walnüsse // 2 Eier // 200 g brauner Zucker // 150 ml Sonnenblumenöl // 200 g Mehl // 40 g Kokosraspeln // 1 EL gemahlener Zimt // 1 TL Backpulver // 1 Prise Salz

für das Frosting:

150 g Doppelrahm-Frischkäse // gemahlene Vanille nach Geschmack // ca. 115 g Puderzucker

Zubereitung

Kuchen:

Die Karotten schälen und raspeln. Ja, das gibt Muckis in den Armen! ? Die Walnüsse (und Ananas, falls Ihr welche verwendet) in sehr kleine Stücke schneiden. Ich habe die Walnüsse im Mörser zerstoßen.

Die Eier mit dem Mixer oder in der Küchenmaschine schön aufschlagen. Den Zucker dazugeben und die Mischung fleißig schaumig schlagen. Das Sonnenblumenöl gleichmäßig dazuschütten und dabei immer gut weitermixen. Außerdem solltet Ihr jetzt den Backofen auf 150° Umluft vorheizen und eine Kuchenform mit Backpapier auslegen.

In einer separaten Schüssel vermengt Ihr die „trockenen“ Zutaten, also Mehl, Kokosraspeln, Zimt, Backpulver und eine Prise Salz. Diese Mehlmischung kommt nun zur Eier-Zucker-Öl-Masse. Zuletzt mischt Ihr die geraspelten Karotten und die Nüsse gut unter. Fertig! Füllt den Teig in Eure Kuchenform und backt den Kuchen im heißen Ofen ca. 50-60 Minuten*.

Frosting:

Das Frischkäse-Frosting ist mein eigenes Mischungsverhältnis und stammt nicht aus dem Buch. Ich

finde, dass es gut gepasst hat, aber es war relativ weich/flüssig und ist bestimmt nicht für aufwändige Spritzbeutel-Verzierungen geeignet, die etwas „standfester“ sein müssen. In diesem Fall müsstet Ihr ein Frosting mit Butter zubereiten.

Also: Frischkäse und gemahlene Vanille mit dem Mixer glattrühren. Den Puderzucker in ca. 3 Portionen unterrühren. Den ausgekühlten Kuchen damit bestreichen. Der Kuchen muss dann wegen des Frostings im Kühlschrank aufbewahrt werden, bis Ihr ihn Euch einverleibt ? .

So, und nun zum Geschmack: Der Kuchen ist durch die Möhren im Teig sehr dunkel und ein bisschen unphotogen... ? Aber lasst Euch davon nicht täuschen, er schmeckt wahnsinnig gut! Sooooo unfassbar saftig und gehaltvoll, nussig und zimtig, einfach „mächtig“ saulecker. Und das Frischkäse-Frosting gibt einen schönen erfrischenden Extra-Kick. Mit all diesen guten Zutaten ist es ein wunderbarer Herbstkuchen, schon allein wegen der tollen orangenen Farbe.

Wenn all die anderen Rezepte aus dem Buch auch so köstlich sein sollten, dann werde ich noch ausgewiesener Fan der englischen/luxemburgischen Küche. So lange Deutschland weiterhin Welt- oder Europameister wird... ? Und übrigens: Hier geht's direkt zu [Anne's Kitchen](#), guckt Euch ihren wunderbaren Blog unbedingt an!

Übrigens: Wer Carrot Cake liebt, wird auch [Zucchini-Nuss-Kuchen](#) toll finden. Und [Kürbiskuchen](#) sowieso!

* Ich habe die Kuchenform gewählt. Solltet Ihr Muffins/Cupcakes backen, müssen diese ca. 40 Minuten lang in den Ofen.

Category

1. Kuchen

Tags

1. Carrot Cake
2. Frischkäse
3. Frosting
4. Karotten
5. Kokos
6. Kuchen
7. Möhren
8. Nuss
9. Puderzucker
10. Sonnenblumenöl
11. Topping
12. Vanille
13. Walnüsse
14. Zimt

Date Created

10. September 2014

Author

schokohimmel
