Carrot Cake

Für mich das mit Abstand beste Carrot Cake-Rezept.

8-12 Stücke

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 50 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 4 Eier (Zimmertemperatur)
- 250-300 g Zucker je nach Geschmack
- 240 ml Sonnenblumenöl
- 2 TL Vanille-Extrakt
- 260 g Mehl
- 2 ½ TL Backpulver
- ½ TL Salz

2 TL Zimt
300 g Karotten, gehobelt und ausgedrückt
100 g geröstete Walnüsse, grob gehackt

Für das Frosting

60 g weiche Butter
230 g Frischkäse
150-200 g Puderzucker
1 TL Vanille-Extrakt
1 TL Zitronensaft
Abrieb 1 Bio-Zitrone

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen.
2. Den Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen und die Ränder leicht einfetten.
3. Die Eier mit dem Zucker schaumig verrühren.
4. Öl und Vanille zugeben und einrühren.
5. Mehl, Backpulver, Salz und Zimt in einer separaten Schüssel gründlich mischen und ebenfalls gut unterrühren.
6. Die Karottenhobel und gehackten Walnüsse abschließend unter den Teig heben.
7. Den Teig in die Backform geben und ca. 50 Minuten in der Ofenmitte backen.
8. Anschließend den Kuchen aus der Form lösen und auf einen Kuchengitter auskühlen lassen.
9. Für das Frosting alle Zutaten verrühren.
10. Das gesamte Frosting oben auf dem Kuchen verteilen. Alternativ den Boden einmal waagerecht durchschneiden und das Frosting zwischen und auf den Böden verteilen.
11. Nach Wunsch mit gehackten Pistazien, Marzipan-Karotten oder einfach mit fein gehackten, gerösteten Walnüssen dekorieren.