

Karottenkuchen

ca. 14 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

- 4 Eier (Größe M)
- 200 g Zucker
- 240 ml Sonnenblumenöl
- 2 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
- 260 g gesiebttes glattes Mehl
- 3 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 KL Zimt
- 100 g gehackte, geröstete Walnüsse
- 340 g geschälte, geraspelte Karotten

Frischkäse-Creme:

- 60 g weiche Butter
- 230 g Doppelrahm-Frischkäse
- 100 g gesiebter Staubzucker
- 1 Messerspitze Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
- 1 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
- gehackte, geröstete Walnüsse

Zum Bestreuen:

- gehackte, geröstete Walnüsse

1 Sandmasse:

Die Eier mit Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Öl und Vanille Zucker unterrühren. Mehl mit dem Backpulver vermischen und mit Salz und Zimt unter die Masse rühren. Nüsse und Karotten mit dem Kochlöffel unterheben. Die Masse in einem am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: 50 Minuten

2 Frischkäse-Creme:

Die Zutaten verrühren. Die Nüsse unterheben. Die erkaltete Torte 1-mal durchschneiden. Die Torte mit der Hälfte der Creme zusammensetzen und die übrige darauf verteilen.

3 Zum Bestreuen:

Die Torte mit den Nüssen bestreuen und bis zum Servieren kalt stellen.



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Karottenkuchen kann auch in einer Kastenform zubereitet werden und ist auch ohne Creme herrlich saftig.



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33