



**Carrot
Cake**

**Out Of
Home**



Carrot Cake mit Amarena-Kirsch-Topping

Für 12 Stück:

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten (plus Back- und Abkühlzeit)

400 g Möhren	Ø € 0,76
1 Bio-Zitrone	Ø € 0,60
200 g gem. Mandeln	Ø € 1,49
100 g Walnüsse	Ø € 2,49
100 g Dinkelmehl	Ø € 0,17
1 Päckchen	
Weinsteinbackpulver	Ø € 0,30
4 Eier	Ø € 1,20
175 g brauner, feiner	
Rohrzucker	Ø € 0,31
200 g weiche Butter	Ø € 1,79
1 Päckchen	
Bourbonvanillezucker	Ø € 0,40
1 gestr. TL Zimt	Ø € 0,20
1 Prise gem. Nelken	Ø € 0,05
1 Prise gem. Muskat	Ø € 0,00
1 Prise Salz	Ø € 0,00

Frosting:

250 g Magerquark	Ø € 0,50
250 g Schmand	Ø € 0,99
40 g Rohrzucker	Ø € 0,10
150 ml Schlagsahne	Ø € 0,75
3 EL Sofortgelatine	Ø € 0,45

150 g Schwartzau Sauce

Amarena-Kirsch	Ø € 1,43
-----------------------	----------

.....
insgesamt für 12 Stück € 13,98

1. Backofen auf 175 °C vorheizen. Möhren schälen und fein reiben. Zitronenschale fein abreiben. Mandeln, Walnüsse, Mehl und Backpulver mischen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, 75 g Rohrzucker einrühren. Weiter schlagen, bis Masse fest ist.

2. Butter, Rohrzucker, Zitronenabrieb, Vanillezucker und Gewürze vermischen und schaumig schlagen. Eigelbe unterrühren bis die Masse weiß-schaumig ist. Möhren und Mehlgemisch unter die Buttermasse rühren. Eiweiß unterheben. Masse in eine mit Backpapier belegte Springform (26 cm) füllen und 55-60 Minuten backen.

3. Kuchen abkühlen lassen. Quark, Schmand, Rohrzucker und Sofortgelatine verrühren. Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Masse und Kirschsauce auf den Kuchen geben und kalt stellen.