

CRAZY CARROT CAKE

BIO KAROTTENKUCHEN BACKMISCHUNG

für 1 Kuchen oder 14-16 Muffins



Rezeptanleitung

Zutaten für den Teig:

500 g Backmischung

3 Eier

210 g Butter, alternativ 170 g Speiseöl oder Margarine

200 g Karotten gerieben

Zubereitung:

1. Eier und Fett in eine Schüssel wiegen und verrühren.
2. Backmischung dazugeben und erneut verrühren.
3. Geriebene Karotten dazugeben und untermischen.
4. Die Kuchenmasse in eine gefettete Kuchenbackform (runde Springform Ø 24-26cm, Kastenform 25cm oder 14-16 Muffinförmchen) füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze für 45-50 Minuten backen. Die Backzeit bei der Zubereitung als Muffins beträgt ca. 25-30 Minuten.
5. Nach dem Backen den Kuchen kurz auskühlen lassen und aus der Form lösen.

Dekor: Mit Schokolade oder Frischkäsefrosting den ausgekühlten Kuchen bestreichen und mit gehackten Mandeln oder Pistazien garnieren.

Zutaten für das Frischkäsefrosting:

180 g Frischkäse

220 g Puderzucker

1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung Frischkäsefrosting:

Alle Zutaten mit einem Schneebesen oder Mixer glatt rühren und auf den Kuchen auftragen.



**Eine große Auswahl
an glutenfreien Produkten
finden Sie unter
www.werz.bio**

