

Carrot Cake

mit Creamcheese Lime Frosting

Vegetarisch 50 – 60 Minuten • 1509 kcal • Tag 5 kochen

401



Weizenmehl



Butter



Milch



Zucker



Karotte



Puderzucker



Walnüsse



Backpulver



gemahlener Zimt



Frischecreme



Limette, gewachst

Los geht's

Wasche Obst und Gemüse ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz*, Öl*

Kochutensilien

1 Auflaufform, 1 Gemüsereibe, 3 große Schüssel,
1 Gemüschäler und 1 kleiner Topf

Zutaten 3 – 4 Personen

	3-4P
Weizenmehl 15)	225 g
Butter 7)	60 g
Milch 7)	150 g**
Zucker	150 g
Karotte DE NL ES IL	2
Puderzucker	50 g
Walnüsse 24)	20 g
Backpulver	8 g
gemahlener Zimt	2 g
Frischcreme 7)	200 g
Limette, gewachst BR MX ES CO VN	1

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 580 g)
Brennwert	1080 kJ/258 kcal	6315 kJ/1509 kcal
Fett	12,1 g	70,7 g
– davon ges. Fettsäuren	5,1 g	29,7 g
Kohlenhydrate	33,4 g	195,1 g
– davon Zucker	19,5 g	114,2 g
Eiweiß	4 g	23,6 g
Salz	0,5 g	2,94 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **7)** Milch (einschließlich Laktose) **15)** Weizen **24)** Walnüsse (Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **IL:** Israel **BR:** Brasilien **MX:** Mexiko **CO:** Kolumbien **VN:** Vietnam



1 Kleine Vorbereitung

Heize den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vor.

Butter in einem kleinen Topf auf niedriger Hitze schmelzen, ohne zu bräunen.

Karotte schälen und mit einer Gemüsereibe in eine große Schüssel raspeln.



2 Karottenmischung

Geraspelte **Karotte** mit der geschmolzenen **Butter**, 150 ml **Milch** und 3 EL **Öl*** vermengen.



3 Mehlmischung

Walnüsse grob hacken und in einer zweiten großen Schüssel mit **Mehl**, **Zucker**, **Backpulver**, **Zimt** und 1 Prise **Salz*** mischen.

Eine kleine Backform gut einfetten oder mit Backpapier auslegen.

Tip: Wenn Du eine größere Auflauf-, Kuchen- oder Kastenform verwendest, bedenke, dass die Backzeit variiert.



4 Teig vervollständigen

Mehlmischung zu der **Karottenmischung** geben und gut verrühren.

Teig in die vorbereitete Backform geben. Die **Teigmasse** sollte ungefähr 2 – 3 cm hoch in der Backform sein. Auf mittlerer Schiene 40 – 45 Min. im Ofen backen.

Tip: Der Kuchen ist fertig gebacken, wenn Du mit einem Spieß in den Kuchen stichst und kein Kuchenteig daran kleben bleibt.



5 Frosting vorbereiten

Limette heiß waschen, Schale abreiben und **Limette** halbieren.

Saft einer **Limettenhälfte** in einer Schüssel mit **Frischcreme** und **Puderzucker** vermengen.

Nach Ende der Backzeit den **Kuchen** aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.



6 Anrichten

Kuchen aus der Form stürzen, mit dem **Frosting** bestreichen und mit **Limettenabrieb** dekorieren.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen
Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

