

KAROTTENKUCHEN

Inhalt:

Kuchencreme:

300 g Frischkäse
120 g Butter
200 g Puderzucker
1 Schote Vanillemark

Teig:

225 g brauner Zucker
150 g neutrales Öl
3 EL Joghurt
3 Eier
1 TL Vanilleextrakt
1 Prise Muskatnuss, Gemahlen
2 TL Zimt
1/2 TL Salz
2 TL Backpulver
280 g Mehl
250 g Karotten,
100 g Walnüsse

Anleitungen:

Teig

- 1 Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 2 Backformen am Boden mit Backpapier auslegen und Ränder einfetten.
- 2 Eier mit Zucker schaumig schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- 3 Öl unterrühren. Mehl mit Backpulver, Zimt und Muskatnuss mischen und unter die Masse rühren.
- 4 Karotten schälen und fein raspeln. Walnüsse hacken und ohne Zugabe von Öl anrösten.
- 5 Karotten, Joghurt, Walnüsse und 1 TL Vanilleextrakt unter den Teig rühren.
- 6 Teig in die 2 Backform füllen und im Ofen ca. 50 Minuten backen, ggf. mit Alufolie abdecken.



Alle DIY Videos zum Nachschauen findet ihr unter unserem

Instagram-Profil: Jugendhausweinsberg /

Alle Videos auf einem Blick unter der Leiste IGTV



Jugendhaus Weinsberg digital präsentiert:

Kuchencreme

- 7** Butter cremig rühren. Puderzucker, Frischkäse und restliches Vanilleextrakt dazugeben und alles miteinander cremig rühren.
- 8** Tortenboden mit etwas Frosting bestreichen. Zweiten Boden aufsetzen und ebenfalls mit etwas Frosting einstreichen.
- 9** Torte mit einer Palette und restlichem Frosting einstreichen, dabei nicht zu ordentlich arbeiten. Nach Belieben mit Karottenstreifen verzieren.

Lass es dir schmecken!

Alle DIY Videos zum Nachschauen findet ihr unter unserem Instagram-Profil: Jugendhausweinsberg / Alle Videos auf einem Blick unter der Leiste IGTV

