

Carrot-Cake-Möhren (6-7 Stück)



Teig:

100 Butter (weich)
100 g Rohrzucker
3 Eier
20 g Semmelbrösel (fein)
50 g Haselnüsse gemahlen
50 g Mandeln gemahlen
60 g Mehl
1 TL Backpulver
70 g weiße Kuvertüre
2 TL Zimt, Muskat, ½ Vanilleschote, 1 Prise Salz
120 g Karotte (geraspelt)



Deko:

Superdrip grün, Zahnstocher, Backpapier
Superdrip orange, pastell orange und gelb
Superstreusel nach Wahl

So geht's:

Die weiche Butter mit dem Zucker in eine Schüssel geben. Mit dem Handrührgerät cremig rühren und die Eier zugeben. Gut verrühren. Die trockenen Zutaten mischen, sowie die geschmolzene Kuvertüre unterrühren, Gewürze zugeben. Zuletzt die fein geraspelten Karotten unterrühren.

Eine Auflaufform mit Backpapier ausschlagen (die Ecken einschneiden) und den Teig einfüllen. Glattstreichen und bei 175 °C (Umluft) ca. 40 min backen (Stäbchenprobe machen). Vollständig auskühlen lassen.

Zur Herstellung des Karottenkrautes aus Backpapier sechs Zuschnitte herstellen (Form siehe Video). Zerknüllen und wieder auf falten, dann mit geschmolzenem Superdrip ausfüllen und zwei Zahnstocher eindrücken. Vollständig erstarren lassen und dann das Backpapier abziehen, so entsteht die zerknitterte Optik.

Den Kuchen aus der Form nehmen, Backpapier ablösen und den Kuchen in 6-7 Dreiecke schneiden. Dabei darauf achten, dass ihr die längliche Karottenform erhaltet. Die einzelnen Karotten mit Superdrip und Superstreuseln verzieren. Das Karottenkraut einstecken und schwupps sind die Karotten fertig zum verschenken.