Carrot Cake mit Pausencracker-Crunch

(Springform ø 16 cm)

Rührteig:
65 g brauner Zucker
1 Ei
60 g neutrales Öl
50 g Joghurt
85 g Mehl
1/2 TL Backpulver
50 g fein gehackte Walnüsse (od. Mandeln)
85 g geraspelte Karotten
1 Prise Salz
1 TL Zimt, etwas Muskatnuss-Abrieb
10 g Lorenz Pausencracker

Füllung:
25 g Butter (weich)
125 g Frischhkäse
30 g Puderzucker
1/2 Vanilleschote

Dekoration:
10 g Pausencracker
2 EL Zucker
Blütenmischung

So geht's:

Braunen Zucker, Ei, Öl und Joghurt in einer Schüssel verrühren. Mehl und Backpulver sowie die Gewürze und Salz unterrühren. Die geraspelten Karotten sowie die fein gehackten oder gemahlenen Walnüsse untermengen und die Holzringe mit Backpapier auslegen. Bei 175 °C (Umluft) ca. 35 min backen. Nach 20 Minuten der Backzeit die Lorenz Pausencracker etwas zerkleinern, auf den Teig legen und leicht hineindrücken. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

Für das Frischkäsetopping den Butter mit dem Handrührgerät so lange aufrühren bis dieser heller wird, nun Frischkäse und Puderzucker unterrühren. Das Innere einer halben Vanilleschote auskratzen und unterrühren. Auf die Kuchen aufstreichen.

Für die karamellisierten Pausencracker: den Zucker in eine Pfanne geben und goldbraun karamellisieren lassen, Pausencracker unterrühren und mit dem Karamell vermengen. Auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen. Kurz vor dem Servieren etwas zerkleinern und zusammen mit dem Blumen auf die Kuchen dekorieren.