

Karottenkuchen mit Kardamom

8-10 Personen

ZUTATEN

Für den Karottenkuchen:

- 220 ml Sonnenblumenöl
- 100 g Naturjoghurt
- 4 Eier
- 1 ½ TL gemahlener Kardamom
- 250 g Weizenmehl (Type 405)
- 2 TL Backpulver
- 300 g feiner brauner Zucker
- 250 g Karotten (ca. 3 Stück)
geraspelt
- 50 g Walnüsse, grob gehackt

Für die Glasur:

- 300 g Frischkäse
- 200 ml Crème double
(Doppelrahm)
- 6 EL Puderzucker
- 50 g Walnüsse, grob gehackt



ZUBEREITUNG

Backofen auf 160°C Circo Therm[®] Heißluft vorheizen. Zwei runde Backformen (Durchmesser 20 cm) einfetten und mit Backpapier auslegen.

Sonnenblumenöl, Naturjoghurt und Eier in einer Schüssel miteinander verquirlen. Alle anderen Zutaten in einer weiteren Schüssel gründlich mischen. Die trockenen Zutaten in die Schüssel mit den Eiern geben und die Massen kurz, aber gründlich verrühren.

Diese Mischung gleichmäßig auf die vorbereiteten Backformen verteilen und 25-30 Minuten im vorgeheizten Backofen backen, bis der Garproben-Spieß sauber herauskommt.

Karottenkuchen mit Kardamom

ZUBEREITUNG

Die beiden Kuchen vollständig abkühlen lassen.

Crème double und Puderzucker in einer Schüssel aufschlagen, bis sich weiche Spitzen bilden.

Den ersten Kuchen auf eine Servierplatte legen, die Hälfte der Crème darauf verteilen, den zweiten Kuchen auflegen und mit der restlichen Sahne bestreichen. Nüsse darüber streuen und servieren!