Carrot Cake

mit Creamcheese-Lime-Frosting

Vegetarisch 50 – 60 Minuten • 6531 kJ/1561 kcal • Tag 5 kochen

401

ADD-ON

- Butter
- Milch
- Zucker
- Limette, gewachst
- Weizenmehl
- Backpulver
- Zimt, gemahlen
- Karotte
- Walnüsse
- Puderzucker
- Frischkäse

Natürlicher Geschmack
- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Gut im Haus zu haben

Öl*, Salz*

Los geht's

Wasche Obst und Gemüse ab. vor.

Was Du benötigst

1 kleine Auflaufform, 3 große Schüsseln, 1 kleinen Topf und 1 Gemüsereibe

Zutaten 3 – 4 Personen

	3 – 4 P
Butter **7)**	60 g
Milch **7)**	150 ml**
Zucker	150 g
Limette, gewachst **VN**	1
Weizenmehl **15)**	225 g
Backpulver	8 g
Zimt, gemahlen	2 g
Karotte **DE** | **NL** | **ES** | **IL**	2
Walnüsse **24)**	20 g
Puderzucker	50 g
Frischkäse **7)**	200 g
Öl*	Angaben im Text
Salz*	nach Geschmack

*Gut, im Haus zu haben
**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. 550 g)
Brennwert	1192 kJ/285 kcal	6531 kJ/1561 kcal
Fett	14,11 g	77,32 g
– davon ges. Fettsäuren	6,52 g	35,75 g
Kohlenhydrate	35,22 g	192,98 g
– davon Zucker	20,55 g	112,62 g
Eiweiß	4,05 g	22,20 g
Salz	0,618 g	3,386 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 **VN:** Vietnam

2022-W31

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 fein raspeln.

2

Karottenmischung

Geraspelte **Möhren** 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.

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

4

Teig vervollständigen

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

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

Tipp: *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 abwaschen, Schale abreiben und **Limette** halbieren.

Den **Saft** einer **Limettenhälfte** in einer Schüssel mit **Frischkäse** und **Puderzucker** vermengen.

Nach dem 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