

# Carrot Cake

mit Creamcheese Lime Frosting

Vegetarisch 50 – 60 Minuten • 1510 kcal • Tag 5 kochen

401



Weizenmehl



Butter



Milch



Zucker



Karotte



Puderrucker



Walnüsse



Backpulver



Zimt, gemahlen



Frischecreme



Limette, gewachst

# Los geht's

Wasche Obst und Gemüse ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Öl\*, Salz\*

## Kochutensilien

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

## Zutaten 3 – 4 Personen

|   | 3 - 4 P  |
|---|----------|
| Weizenmehl <b>15</b> )                          | 225 g    |
| Butter <b>7</b> )                               | 60 g     |
| Milch <b>7</b> )                                | 150 ml** |
| Zucker  | 150 g    |
| Karotte <b>DE   NL   DK</b>                     | 2        |
| Puderzucker                                     | 50 g     |
| Walnüsse <b>24</b> )                            | 20 g     |
| Backpulver                                      | 8 g      |
| Zimt, gemahlen                                  | 2 g      |
| Frischecreme <b>7</b> )                         | 200 g    |
| Limette, gewachst <b>CO   MX   BR   VN   PE</b> | 1        |

\*\*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               | 1153 kJ/276 kcal | 6317 kJ/1510 kcal   |
| Fett                    | 13,20 g          | 72,32 g             |
| – davon ges. Fettsäuren | 6,30 g           | 34,55 g             |
| Kohlenhydrate           | 35,25 g          | 193,18 g            |
| – davon Zucker          | 20,41 g          | 111,82 g            |
| Eiweiß                  | 3,76 g           | 20,60 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 **DK:** Dänemark

**CO:** Kolumbien **MX:** Mexiko **BR:** Brasilien **VN:** Vietnam **PE:** Peru



## 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 raspeln.



## Karottenmischung

Geraspelte **Karotte** mit der geschmolzenen **Butter**, 150 ml **Milch** und 3 EL **Öl\*** vermengen.



## 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.



## 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.



## Frosting vorbereiten

**Limette** heiß abwaschen, Schale abreiben und **Limette** halbieren. Den **Saft** einer **Limettenhälfte** in einer Schüssel mit **Frischecreme** und **Puderzucker** vermengen.

Nach dem Ende der Backzeit den **Kuchen** aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.



## 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>

