



# Carrot Cake

mit Stracciatella-Creme

Mehr Rezepte gibt's auf [knuspertuebchen.net](https://www.knuspertuebchen.net)

## So wird's gemacht

### Für den Teig

Möhren raspeln. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Weiche Butter in eine Schüssel geben und Zucker und Vanillezucker hinzugeben. Schaumig schlagen, Eier nach und nach hinzugeben. Möhren hinzugeben und unterrühren. Milch in die Masse geben und die restlichen trockenen Zutaten unterheben. Teig auf das mit Backpapier ausgelegte Blech verteilen und bei 180 °C Umluft 40-50 Minuten backen, Stäbchenprobe machen.

### Für die Creme:

Sahne aufschlagen, Zucker und Vanillezucker hinzugeben. Quark oder Mascarpone cremig rühren und unter die Masse heben. Zum Schluss die Schokoraspel unterheben. Auf dem abgekühlten Kuchen verteilen.

Zum Schluss die Schokoeier grob zerteilen oder Schokolade hacken und auf dem Kuchen verteilen. Auskühlen lassen.

## Einkaufsliste

**Backblech: 43x30**

### Für den Teig:

250 g weiche Butter

250 g Zucker

2 EL Vanillezucker

3 Eier

300 g geraspelte Möhren

630 g Mehl

2 TL Backpulver

1 TL Natron

2 TL Zimt

1 Msp. Salz

100 g gemahlene Mandeln

280 ml Milch oder Hafermilch

### Für die Creme:

500 ml Sahne

500 g Quark oder Mascarpone

180 g Zucker

1 TL Vanillezucker

150 g Schokoraspel

100 g Schokoeier oder

gehackte Schokolade





# Carrot Cake

mit Stracciatella-Creme

Mehr Rezepte gibt's auf [knuspertuebchen.net](https://www.knuspertuebchen.net)

## So wird's gemacht

### Für den Teig

Möhren raspeln. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Weiche Butter in eine Schüssel geben und Zucker und Vanillezucker hinzugeben. Schaumig schlagen, Eier nach und nach hinzugeben. Möhren hinzugeben und unterrühren. Milch in die Masse geben und die restlichen trockenen Zutaten unterheben. Teig in die Springform geben und verteilen, bei 180 °C Umluft 30 bis 40 Minuten backen, Stäbchenprobe machen. Auskühlen lassen.

### Für die Creme:

Sahne aufschlagen, Zucker und Vanillezucker hinzugeben. Quark oder Mascarpone cremig rühren und unter die Masse heben. Zum Schluss die Schokoraspel unterheben. Auf dem abgekühlten Kuchen verteilen.

Zum Schluss die Schokoeier grob zerteilen oder Schokolade hacken und auf dem Kuchen verteilen.

## Einkaufsliste

### 26 cm Springform

#### Für den Teig:

- 125 g weiche Butter
- 130 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 2 kleine Eier
- 130 g geraspelte Möhren
- 320 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 0,5 TL Natron
- 1 TL Zimt
- 1 Msp. Salz
- 50 g gemahlene Mandeln
- 140 ml Milch oder Hafermilch

#### Für die Creme:

- 250 ml Sahne
- 250 g Quark oder Mascarpone
- 100 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 100 g Schokoraspel
- 50 g Schokoeier oder gehackte Schokolade

