

## Easter Carrot Cake

### Für den Kuchen (20 cm Durchmesser):

2-3 mittlere Karotten (140 g gerieben)  
50 g Walnüsse  
110 g weiche Butter  
200 g feiner Kristallzucker  
2 Eier (M), zimmerwarm  
1/2 TL Zimt  
1/4 TL getrockneter, gemahlener Ingwer  
1/4 TL Salz  
1 TL Vanilleextrakt (oder Vanillezucker)  
60 g Sauerrahm  
160 g glattes Mehl (W 480)  
½ Pkg (Weinstein-)Backpulver

### Für das Frischkäse-Frosting:

125 ml Schlagobers, kalt  
350 g Frischkäse, zimmerwarm  
½ TL Vanille-Extrakt oder 1-2 Tropfen  
Vanillearoma  
70 g Staubzucker, gesiebt  
Für Deko: orange und grüne Lebensmittelfarbe



### Kuchen:

1. Vorbereiten: Die Karotten schälen und reiben. Dafür kann die grobe Seite einer Vierkant-Reibe verwendet werden. Die Walnüsse fein hacken – entweder mit einem Messer oder in einem Blitzhacker. Den Boden einer runden Springform (hier: 20 cm) mit Backpapier auslegen und den Rand entweder mit Öl einpinseln oder ebenfalls mit Backpapier auskleiden.
2. Ofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
3. Butter und Zucker cremig rühren, dann die Eier nacheinander einrühren bis die Masse hell und luftig ist, rund 5 Minuten.
4. Zimt, Ingwer, Salz, Vanille und Sauerrahm zugeben und mixen bis alle Zutaten vermengt sind.
5. Walnüsse und geraspelte Karotten einrühren.
6. Mehl und Backpulver mit dem Mixer kurz unterrühren bis alle Bestandteile vermengt sind.
7. Die Masse in die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizten Backofen bis 175°C Ober- und Unterhitze solange backen, bis ein mittig hineingestochenes Holzstäbchen sauber wieder herauskommt, rund 50-55 Minuten. Den Kuchen vollständig auskühlen lassen.

### Frosting:

1. Das Schlagobers mit einem Mixer nicht zu fest aufschlagen und beiseite stellen.
2. Frischkäse und Vanille kurz zu einer glatten Masse mixen. Zucker zugeben und solange mixen, bis alles gut vermengt ist (nicht übermixen, sonst wird das Frosting zu flüssig).
3. Eine kleine Menge zum Einfärben für die Deko-Karotten beiseite geben, anschließend das geschlagene Obers kurz mit dem Mixer unter die Frischkäsemasse rühren. Das Frosting bis zur Verwendung kühl stellen.
4. In der Zwischenzeit den zuvor abgezweigten Teil des Frostings mit Lebensmittelfarben orange und grün einfärben und in zwei Jausensackerln/Gefrierbeutel füllen. Eine winzige Ecke abschneiden.

**Torte zusammensetzen:**

1. Falls der Tortenboden durch das Backen leicht aufgewölbt ist, diesen mit einem Messer gerade schneiden.
2. Den Tortenboden in der Mitte waagrecht durchschneiden und umdrehen. Was während des Backens die glatte, gerade Unterseite war, soll die Oberseite der Torte werden.
3. Einen Teil der Frischkäse-Creme auf einem Tortenboden verteilen, zum Rand hin ein paar Millimeter frei lassen. Den zweiten Tortenboden mit der glatten, geraden Seite nach oben daraufsetzen.
4. Tipp: Für ein schöneres Glasurergebnis zuerst eine „crumb coat“ mit rund der Hälfte des Frostings anfertigen. Das heißt: Das Frosting mit einer Palette oder einem langen Messer dünn auf der Torte verteilen um Unebenheiten auszugleichen und Kuchenbröseln anzuheften. Torte und Frosting 30 Minuten kühl stellen. Dann das restliche Frosting darauf verteilen und glatt streichen.
5. Mit dem eingefärbten Frosting kleine Karotten auf die Glasur spritzen. (Ursula Schersch, 28.3.2018)