

Carrot Cake

Mécht 1 Kuch vun 20cm – Preparatioun: 30 Min. – Schäffchen: 30 Min. – Frigo: 1 ½ St.

200g Wuerzelen
50g déck Nëss
75g Ananas (frësch oder aus der Bécks)
2 Eeer
200g brongen Zocker
150ml Sonneblummenueleg
200g Miel
40g Kokosraspel
1 Iesslöffel Kanéil
1 Kaffislöffel Bakpulver
½ Kaffislöffel Salz

Fir d'Glasur:

90g Botter, Zëmmertemperatur
150gg Pudderzocker
2350g "Cream Cheese" (Philadelphia)

Fir d'Deko:

3 Wuerzelen mat Gréngs

De Schäffchen op 160°C Umluft erhëtzen.

Zwou ronn Kuchformen vun 20cm mat Bakpabeier ausleeën.

D'Wuerzelen wäschen an rappen. D'Nëss an den Ananas hacken.

An enger grousser Schossel d'Eeër mam brongen Zocker vermëschen, da lues a lues den Ueleg derbäischëdden a während deem weider mixen.

An enger zweeter Schossel d'Miel mat de Kokosraspel, dem Kanéil, Bakpulver a Salz vermëschen. Bei d'Eeërmischung ginn a vermëschen. Zum Schluss d'Wuerzelen, Nëss an Ananas drënnerhiewen an vermëschen.

Den Deeg op di zwou Formen verdeelen an am virgeheizten Schäffchen 30 Minutten baken. Se aus der Form huelen an op enger Hiertchen ofkillen loossen.

Während där Zäit d'Glasur preparéieren: an enger Schossel de mëlle Botter mam Pudderzocker zu enger gladder Mass vermëschen. De "Cream Cheese" drënner mëschen an eng hallef Stonn an de Frigo stellen.

Wann d'Muffins bis gebak sinn, se op e Grill stellen a komplett ofkille loossen.

Wa de Kuch bis ofgekillt ass, d'Glasur op déi éischt Scheif sträichen. Deen zweeten Kuch dropleeën an de Rescht Glasur driwwersträichen.

D'Gréngs vun den dräi Wuerzelen zurechtschneiden an d'Wuerzelen e bëssi mi kuerz stutzen. Jeeweils en Zahnstocher ënnen an d'Wuerzelen stiechen an d'Wuerzelen an de Kuch picken. Mat Wuerzelgréngs dekoréieren.

De Kuch 1 Stonn virum zerwéieren an de Frigo stellen.