

# Carrot Cake

mit Creamcheese Lime Frosting

Vegetarisch 50 – 60 Minuten • 1549 kcal • Tag 5 kochen

401



Weizenmehl



Butter



Milch



Zucker



Karotte



Puderzucker



Walnüsse



Backpulver



gemahlener Zimt



Frischcreme



Limette, gewachst



- Ohne künstliche Farbstoffe  
- Ohne künstliche Aromen  
- Ohne hinzugefügte Glutamate

# Los geht's

Wasche Obst und Gemüse ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Salz\*, Öl\*

### Kochutensilien

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

## Zutaten 3 – 4 Personen

	3 – 4 P
Weizenmehl <b>13</b>   <b>15</b> )	225 g
Butter <b>7</b> )	60 g
Milch <b>7</b> )	150 g**
Zucker	150 g
Karotte <b>DE</b>	2
Puderzucker	50 g
Walnüsse <b>24</b> )	20 g
Backpulver	8 g
gemahlener Zimt	2 g
Frischcreme <b>7</b> )	200 g
Limette, gewachst <b>BR</b>   <b>MX</b>   <b>PE</b>   <b>VN</b>   <b>CO</b>   <b>GT</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. 590 g)
Brennwert	1108 kJ/265 kcal	6481 kJ/1549 kcal
Fett	12,6 g	73,7 g
– davon ges. Fettsäuren	6,1 g	35,6 g
Kohlenhydrate	33,5 g	196,2 g
– davon Zucker	19,5 g	113,9 g
Eiweiß	3,8 g	22,1 g
Salz	0,5 g	2,92 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) **13**) Glutenhaltiges Getreide **15**) Weizen **24**) Walnüsse

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **BR:** Brasilien **MX:** Mexiko **PE:** Peru **VN:** Vietnam **CO:** Kolumbien **GT:** Guatemala



### 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.



### Kuchen backen

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 im Ofen 40 – 45 Min. 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 waschen, Schale abreiben und **Limette** halbieren.

In einer großen Schüssel **Frischcreme** und **Puderzucker** mit dem **Saft** einer **Limettenhälfte** vermengen. Nach 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>

