

# Karottenkuchen 2.0 – Eine Torte zum recreate-Blogevent



Gestern habe ich es endlich geschafft, ein altes Rezept auf dem Blog noch einmal zu backen. Marc von [Bake to the roots](#) feiert nämlich mit einem Blogevent seinen Geburtstag und hat eingeladen, Rezepte aus frühen Bloggerzeiten noch einmal zu machen. Ich finde diese Idee großartig, denn wenn ich in alten Rezepten stöbere, bin ich oft nicht mehr zufrieden mit den damals geknipsten Fotos.



Den Karottenkuchen habe ich sogar etwas abgeändert, denn ich fand den Teig ein wenig zu schwer. Außerdem hat er ein Umstyling erhalten und präsentiert sich eher in Törtchenform, das fand ich dem Anlass entsprechend passender, immerhin geht es um einen Geburtstag! =)



Es ist kaum Mehraufwand, aus diesem einfachen Kuchen einen Hingucker zu machen und ich finde den Unterschied zu den alten Fotos doch bemerkenswert. Das alte Rezept zum Vergleich findet

ihr

übrigens

[hier](#).



**Kuchen** (für eine runde Springform von 19 cm Ø):  
180 g weiche Butter

180 g Zucker (alternativ Rohrohrzucker)  
gemahlene Vanille  
3 Eier  
150 g Dinkelmehl 630  
200 g gemahlene Haselnüsse (alternativ Mandeln)  
2 gehäufte TL Backpulver  
abgeriebene Schale von 1 Zitrone  
2 gestr. TL Gewürze nach Geschmack, z.B. Zimt, Piment, Ingwer,  
...\*  
400 g Möhren, gerieben

**Creme:**

200 g Frischkäse (Doppelrahm)  
100 g Schlagsahne  
3 EL Puderzucker  
2-3 EL Zitronensaft

*\* (ich habe „Ginger and Bread“ von Herbaria genommen, da ist drin: Ingwer, Zimt, Orangenschale, Nelken, Piment, Zitronengras und Kardamom)*

Die Karotten schälen und reiben. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Eier trennen und das Eiweiß zu Schnee schlagen.

Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren, die Eigelbe einzeln einrühren.

Die Karotten unterrühren. Mehl, Backpulver, Gewürze, Zitronenschale und Nüsse mischen und dazu geben.

Alles gut verrühren, dann den Eischnee vorsichtig unterheben und den Teig in die gefettete Springform füllen und glatt streichen.

1 Stunde backen, gegen Ende der Zeit die Stäbchenprobe machen und evtl. den Kuchen abdecken, falls er zu dunkel wird.

Für die Creme die Sahne steif schlagen. Alle restlichen Zutaten in einer Schüssel gut verrühren und abschmecken, bis Süße und Säure perfekt harmonieren. Die Sahne unterheben.

Den abgekühlten Kuchen in der Mitte durchschneiden, mit der

Hälfte der Frischkäsecreme bestreichen und die zweite Kuchenhälfte darauf setzen. Mit der zweiten Hälfte Creme bestreichen und nach Belieben mit Karotte, gehackten Pistazien, Marzipankarotten oder Nüssen dekorieren.





Die Torte kam gestern auch gerade recht, um eine liebe Freundin damit zu mästen, denn sie hat in den letzten Wochen gesundheitlich arg geschwächt und mehrere Kilos abgenommen.

Da konnte ich sie wunderbar mit diesem Kuchen päppeln. =)

Wir genehmigen uns jetzt noch ein Stück zum Sonntagskaffee und euch wünsche ich genussreiche und erholsame Stunden, genießt euer Wochenende!

Eure

Judith





---

# Kochen mit Weinresten: Schmorkarotten & Kurkuma- Risotto



Unser Lieblingsgericht der letzten Monate habe ich euch ja schon vorgestellt. Das [Hirsotto](#) aus dem Buch „Gesund kochen ist Liebe“ haben wir nun bereits mehrmals gekocht. Es ist nicht nur total lecker, sondern eignet sich auch hervorragend zur Verwertung eines Rests Weißwein. Generell gibt Wein vielen Gerichten das gewisse Etwas, finde ich. Vor allem Risottos oder ähnliche Gerichte bekommen einen fruchtig-säuerlichen Pfiff durch einen guten Schuss Wein. Nun hatten wir diese Woche jedoch nicht nur eine Flasche mit Rest im Kühlschrank, sondern gleich zwei... Da musste wieder mal ein Wein-Rezept her. Immer nur Hirse wird aber auch langweilig, also blätterte ich durch meine Buchsammlung und fand diese Schmorkarotten plus Risotto in Barbara Bonisollis „[Das vegetarische Kochbuch](#)“ von Callwey. Genau das hatte ich gesucht, denn: Sowohl die



Karotten als auch das Risotto werden mit Weißwein gemacht!  
Perfekt.



Das Rezept braucht etwas Zeit, denn die Karotten wollen gute

40 Minuten geschmort werden. Dafür wird man jedoch mit einem köstlichen Geschmack belohnt. Wir haben statt Safran Kurkuma ans Risotto getan und geriebenen Gouda statt Parmesan, den wir gerade nicht da hatten. Das Ergebnis war wunderbar, wir werden diese Karotten sicher noch häufiger machen.

Für 4 als Hauptspeise oder 6 als Vorspeise:

**Schmorkarotten:**

800 g bunte, möglichst große und dicke Karotten  
3 Schalotten oder 2 kleine Zwiebeln  
3 Knoblauchzehen  
3 EL Butter  
2-3 TL Muscovado- oder Rohrzucker  
 $\frac{1}{2}$  L Weißwein  
2 Lorbeerblätter  
1 Zimtstange (oder eine Prise Zimt)  
Salz, Pfeffer

**Risotto:**

1 Zwiebel  
2 EL Olivenöl  
230 g Risottoreis  
70 ml Weißwein  
1 geh. TL Kurkuma\*  
1 Lorbeerblatt  
2 EL Butter  
50 g geriebenen Parmesan oder Gouda  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Karotten waschen und schälen, dann schräg in größere Stücke schneiden.

Schalotten oder Zwiebeln schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und vierteln. Öl in einem breiten Topf erhitzen, die Butter hinein geben und Zwiebeln und Knoblauch darin mit dem Zucker karamellisieren lassen.

Karotten zugeben und anbraten, dann mit einem Schuss Wein ablöschen. Die Gewürze zugeben und mitgaren. Den Topf nicht vollständig verschließen, sondern die Flüssigkeit etwas

einreduzieren lassen. Immer wieder vorsichtig umrühren und etwas Wein nachgießen. Insgesamt sollten die Karotten mindestens 40 Minuten lang schmoren.

Nach etwa 25 Minuten kann mit dem Risotto begonnen werden. Dafür die Zwiebeln fein würfeln und in einem großen Topf im Olivenöl andünsten. Parallel in einem kleinen Topf die Gemüsebrühe erhitzen. Den Reis kurz mitbraten, dann mit Weißwein ablöschen und Kurkuma sowie Lorbeerblatt dazu geben. Sobald der Wein verkocht ist, nach und nach mit Brühe auffüllen. Immer wieder umrühren und Brühe nachgießen, bis der Reis gar ist.

Dann mit Pfeffer und Käse abschmecken, eventuell noch etwas salzen. Wer mag, gibt frische gehackte Petersilie darüber.

[Werbung]

\* Viel Wissenswertes über **Kurkuma** und seine Eigenschaften findet auf [www.kurkuma-wurzel.info](http://www.kurkuma-wurzel.info)



!! Wenn man die Butter durch Margarine oder Öl ersetzt und den

Käse weglässt oder veganen nimmt, ist das Gericht **vegan**. Das Risotto sollte dann jedoch etwas herzhafter abgeschmeckt werden. !!

Von den Karotten hätten wir glatt noch mehr verputzen können, da blieb nichts übrig. Vom Risotto können wir morgen noch mal zwei Portionen aufwärmen. =)





Die Fotos sind dieses Mal leider nicht so ganz perfekt, denn mein Kameraakku machte schlapp und so musste ich auf die Schnelle improvisieren, bevor wir uns aufs Essen gestürzt

haben. Verzeiht also die schlechtere Qualität! =)

Habt eine genussvolle Restwoche!

Eure Judith

---

## Bunter Nudelsalat mit Erbsen, Karotten und Gurke



Heute gibt es Teil II unserer Grill-Beilagen. Zu den Lammkoteletts und den [vegetarischen Ćevapčići](#) an Ostern gab es neben grünem Salat noch Sesambrot aus dem kleinen italienischen *supermercato*, den Naschkater und ich in meiner ehemaligen Schulstadt besucht haben. Dort gibt es riesige Dosen mit eingelegten Artischocken für 8,50 Euro und diese Köstlichkeiten sind ja normalerweise wirklich teuer. Ich liebe solche kleinen kulinarischen Inseln, wo man sich ein bisschen wie auf Reisen fühlt. Man hört von den Mitarbeitern die fremde Sprache, es riecht nach fremdländischen Produkten und man



sieht überall Leckereien, die man aus dem Urlaub oder aus Kochbüchern kennt. Dort gab es Tomatenpassata von einer Marke, die meine italienische Lieblingsautorin in ihrem Kochbuch erwähnt und die ich bisher nirgends gesehen hatte. In der Theke lagen köstlich duftende *salame* (dt. Salamis), von denen wir uns die Fenchelsalami aussuchten und bei den Gebäcken konnten wir nicht widerstehen und schoben noch eine Tüte *taralli* in den Einkaufskorb. Dieses runde, herzhafte Knabber-Gebäck aus Apulien schmeckt einfach zu lecker – meine Eltern lernten es letztes Jahr bei ihrer großen Italienreise mit Ziel Stiefelabsatz kennen.



Passe und zu diesem kleinen Ausflug in das Urlaubsland meiner Kindheit machten wir zum Grillen einen Nudelsalat. Italienische Pasta in Schmetterlingsform, deutsche Zutaten und Soße – so könnte man ihn beschreiben. =)

Das Rezept stammt von Koch Hännies, einem alten Bundeswehrfreund meines Vaters. Wir haben es leicht abgewandelt, denn er verwendete entweder Mayonnaise oder ein Produkt aus dem Glas für die Soße und beides kommt meiner Ma nicht ins Haus. Aber ich finde, diese Version schmeckt absolut großartig und wir alle freuen uns, wenn dieser Salat endlich mal wieder auf dem Tisch steht.

**1 große Schüssel:**

500 g Farfalle, gekocht  
8 EL ÖL (Raps oder Olive)  
1 große Zwiebel  
1 kleine Salatgurke  
1 große oder 2 mittelgroße Möhre(n)  
200 ml Brühe  
5 EL Essig (weißer Condimento oder Apfelessig)  
3 EL Senf  
 $\frac{1}{2}$  Glas/Becher Crème fraîche  
Salz, Pfeffer  
1 kleines Glas/Dose gekochter Erbsen

Die Karotte schälen und längs in feine Scheiben schneiden. Diese stiften und alles in kleine Würfel schneiden. Die Karottenwürfel in einem kleinen Topf und etwas von der Brühe (der Topfboden sollte leicht bedeckt sein) dünsten.

[Etwa jetzt kann man die Nudeln kochen. Dann kann man sie noch heiß mit der Soße vermengen.]

In dieser Zeit die Gurke schälen und ebenfalls klein würfeln. Zur Karotte geben und beides bissfest dünsten. Das Gemüse dann in die Salatschüssel füllen und in dem Töpfchen das Öl erhitzen. Die Zwiebel schälen, würfeln und darin bei mittlerer Hitze dünsten.

Den Herd ausschalten und den Essig, die restliche Brühe sowie den Senf zugeben. Alles verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und die Crème fraîche einrühren. Die Soße zusammen mit Erbsen, Karotten und Gurke zu den Nudeln geben und alles vermischen. Am besten den Salat etwas früher zubereiten und ihn 1-2 Stunden ziehen lassen, dabei immer mal wieder umrühren.



Ich

glaube, der Autor und Erzähler Rafik Shami hat nicht umsonst eine ganze Geschichte (oder gar ein ganzes Buch?) den Deutschen und ihrem Nudelsalat gewidmet. Dieser Salat geht einfach immer: Zu Picknick, zu Büffets, zum Grillen, einfach so. Er ist recht einfach und schnell gemacht, schmeckt allen und außerdem machen Nudeln ja auch einfach glücklich, oder? =) In diesem Sinne habt eine genussreiche Restwoche und lasst es euch am Wochenende gut gehen – es soll ja Grillwetter geben! ;)

Eure Judith

---

**Deutschland isst bunt:**  
**Asiatischer Flammkuchen mit**  
**Karotten, Curry, Ingwer und**  
**Apfel (vegetarisch/ vegan)**



Schon im August hat die liebe Conny von der Seelenschmeichelei eine wunderbare Aktion ins Leben gerufen: „[Deutschland is\(s\)t bunt. Ein kulinarisches Blog-Event für Weltoffenheit und Toleranz.](#)“

Im Sommer konnte ich daran noch nicht teilnehmen, denn ich hatte keine Küche, um bunt zu kochen. Aber heute möchte ich das nachholen, denn das Thema ist nach wie vor wichtig. Und ich finde, auch wenn wir Foodblogger über die schönen Dinge des Lebens und den Genuss schreiben, kann und sollte man auch mal politisch werden.



Seit Monaten wird viel gesagt und geschrieben über das Flüchtlingsthema. Oder „Flüchtlingsproblem“, wie es lieber genannt wird. Zweifelsohne läuft da mächtig was schief in der Welt, wenn so viele Menschen ihre Heimat aufgeben, ihre Familien und Freunde verlassen und ihr Leben skrupellosen Schleusern, kleinen Schlauchbooten und dem großen weiten Mittelmeer anvertrauen. Diese Menschen kommen in Europa an – sofern sie es so weit schaffen – mit nichts. Außer der Hoffnung auf ein besseres Leben, ein sichereres Leben: ohne



Krieg, ohne Armut, ohne Chancen.

Viele Dinge machen mich wütend. Zuallererst die Tatsache, dass es in unserer Welt überhaupt nötig ist zu fliehen.

Dass immer mehr Menschen Krieg führen und andere ins Elend stürzen, um ihre Interessen durchzusetzen. Dass Menschen hungern müssen, während wir hier an jeder Ecke Essen im Überfluss haben und Supermärkte tonnenweise Lebensmittel in den Müll werfen, obwohl auch bei uns noch Leute dafür dankbar wären.

Dass die Politiker, die sogenannten „Volksvertreter“, nichts tun, um die Ursachen des „Flüchtlingsproblems“ zu bekämpfen. Sondern mit ihrer Außenpolitik zum Elend dieser Menschen beitragen, ja es oft mit verursachen und dann von „sicheren Herkunftsländern“ sprechen und viele Flüchtlinge wieder abschieben.

Dass Menschen in unserem Land sich von brauner Propaganda und Angstmake in den Medien beeinflussen lassen und Flüchtlinge ablehnen.

Am liebsten würde ich diesen Menschen entgegen schreien:

Wie verzweifelt müsstet ihr sein, um alles zurück zu lassen und ins Ungewisse zu gehen? Versetzt euch doch mal in deren Lage! Empathie, schon mal gehört?

Noch eure Eltern oder Großeltern haben auch Krieg erlebt, waren Flüchtlinge, waren arm, waren verfolgt! Fragt sie mal (wenn es noch geht), wie sie das erlebt haben!

Vor 70 Jahren war Deutschland ein ausgebombtes Land, hatten viele Menschen kein Dach mehr über dem Kopf, kein Hab und Gut mehr und nichts zu essen.

Wir haben verdammtes Glück, dass es uns heute so gut geht!! Dass unsere Generationen in dieser Zeit und in diesem Land geboren wurden und leben dürfen!

Und ich finde, wir haben die Pflicht, dieses Glück zu teilen!

Es heißt doch immer, Glück ist das Einzige, das sich verdoppelt, wenn man es teilt. Also lasst uns teilen. Unser Essen, unsere Kleidung, unsere Herzlichkeit, unsere Offenheit, unsere Hilfsbereitschaft, unsere Neugier auf andere Menschen

und Kulturen, unseren Reichtum in so vielerlei Hinsicht. Demnächst werden bei uns, ein paar Häuser weiter in der Stadthalle, Flüchtlinge untergebracht werden. Ich hoffe, sie werden hier bei uns durchatmen können, zur Ruhe kommen und sich vor allem willkommen fühlen! Diese neue direkte Nachbarschaft kann für uns alle eine Chance sein und ich denke, die meisten hier teilen diese Ansicht – zum Glück. Dazu möchte ich meinen Teil beitragen.



Bis

es soweit ist blogge ich diesen asiatischen Flammkuchen, ein buntes crossover aus verschiedenen Küchen dieser Welt. Denn Essen verbindet. Es öffnet Menschen für andere Küchen und Kulturen, bringt verschiedenste Leute an einem Tisch zusammen. Deutschland ist schon lange ein buntes Land. Wir essen Thailändisch, bevor wir ins Kino gehen, wir lieben sushi und Kebab, wir gehen zum Italiener oder Inder, wir kochen Ungarisches Gulasch, französische Quiche Lorraine und Asiapfanne. Dieses Rezept ist mein Beitrag, mein kulinarisches Zeichen für Offenheit, für Toleranz, für ein herzliches Willkommen aller, die bei uns Sicherheit und Frieden suchen.



Für 4

### Flammkuchen:

360 g Mehl  
 120 g (Dinkel)Vollkornmehl  
 4 TL Trockenhefe  
 260 ml lauwarmes Wasser  
 1 TL Salz  
 1 TL Zucker  
 2 EL Olivenöl

450 g Karotten  
 1 TL Currypaste (oder 2 TL Currypulver)  
 100 ml Wasser  
 (1 EL Zucker)

300 g Soyade  
*[Nicht-Veganer nehmen am besten Schmand]*  
 3 geh. TL Currypulver  
 Salz, Pfeffer  
 2 TL Stärke  
 1 EL frisch geriebener Ingwer

1 große rote Zwiebel  
 2-4 Äpfel  
 geriebener Gouda/ veganer Reibekäse  
 frischer Koriander

Die trockenen Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben, das Wasser und das Öl dazu gießen und alles mit den Händen in ein paar Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort (am besten dem leicht erwärmten Ofen) 1 Stunde gehen lassen.

In dieser Zeit die Karotten schälen, die Enden abschneiden und dann mit einem großen Messer schräge Scheiben abschneiden. Eine Pfanne erhitzen, das Wasser und die Currypaste hinein geben und verrühren. Die Karotten in der Pfanne mit Deckel 10 Minuten bei mittlerer bis hoher Hitze dünsten. Dann den Deckel abnehmen und noch 5 Minuten dünsten, bis die gesamte Flüssigkeit verdampft ist und die Karotten noch etwas bissfest, also noch nicht ganz durch sind. Wer mag gibt einen Esslöffel Zucker darüber, lässt sie ein bisschen karamellisieren. Den Herd ausschalten und die Karotten etwas abkühlen lassen.

Die Soyade mit den Gewürzen verrühren und abschmecken.

Die Zwiebel in feinste Scheiben schneiden, die Äpfel eventuell schälen, vierteln und die Viertel in feine Scheiben schneiden.

Den Ofen samt Blech auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein großes Brett mit Backpapier belegen.

Den Teig noch einmal durchkneten, vierteln und jedes Viertel mit etwas Mehl ganz dünn ausrollen. Den Flammkuchen auf das Backpapierbrett legen. Mit der Creme bestreichen, das Gemüse und Obst darauf verteilen sowie den geriebenen Gouda oder den veganen Käse.

Vom Brett in den Ofen aufs Blech gleiten lassen und 10-15 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Wenn man mag, den Flammkuchen vor dem Servieren mit Koriander bestreuen.[nurkochen]



Danke

, Conny, für diese Aktion und euch allen, die daran teilhaben, für eure bunte Kreativität und euer Engagement. Ich denke, wir werden viele wunderbare Rezepte sammeln, die unsere Welt noch ein bisschen bunter machen. Bunt rockt! Dagegen ist braun doch nur langweilig... =)

Habt eine genussreiche, bunte Zeit!

Eure Judith

---

Karottencupcakes mit  
Frischkäsetopping aus der  
Simply Yummy- App ♥  
Kooperation ♥

Hallo ihr Lieben!

Wie ihr seht, bin ich in den letzten Wochen wieder deutlich aktiver in der Küche und habe mein Küchenglück wieder



gefunden. Unsere neue Küche ist aber auch wirklich schön geworden und es arbeitet sich so wunderbar darin!

Mittlerweile habt ihr sicher gemerkt, dass ich hier auf meinem Blog nur Sachen vorstelle und teile, die ich schön finde und die mich begeistern und überzeugen.

Heute sind das gleich zwei Dinge: leckere Karottencupcakes...



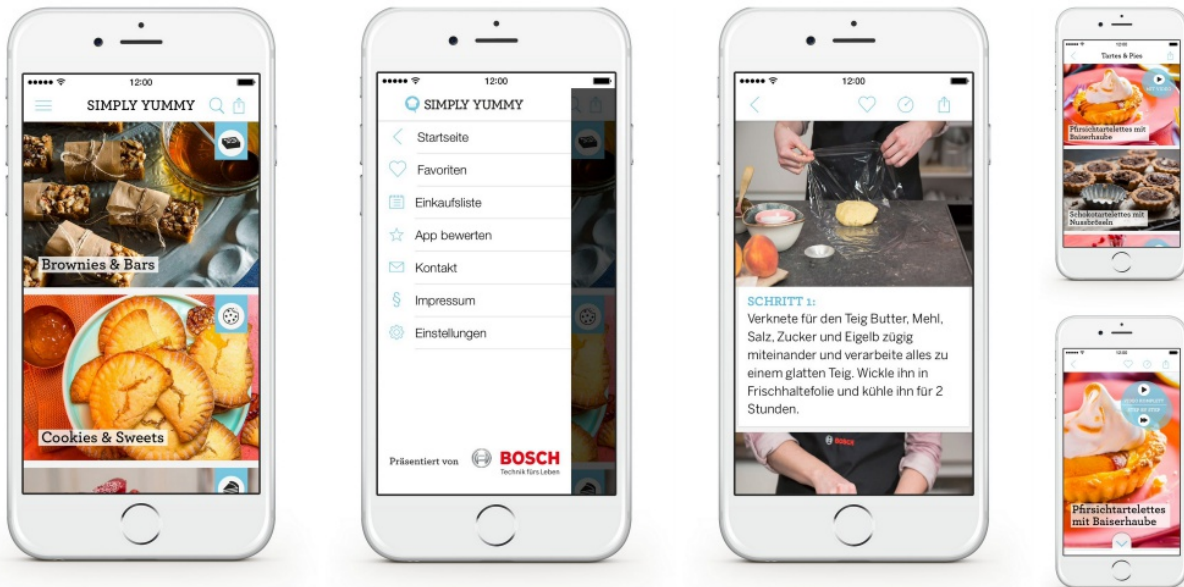
...und die [App Simply Yummy](#), in der ich das Rezept gefunden habe.



Falke media, die unter anderem Sweet Paul und So isst Italien veröffentlicht, hat sie entwickelt und bietet darin Rezepte und Schritt-für-Schritt-Anleitungen. Ich habe sie sehr neugierig getestet. Was ich sah, gefällt mir sehr:

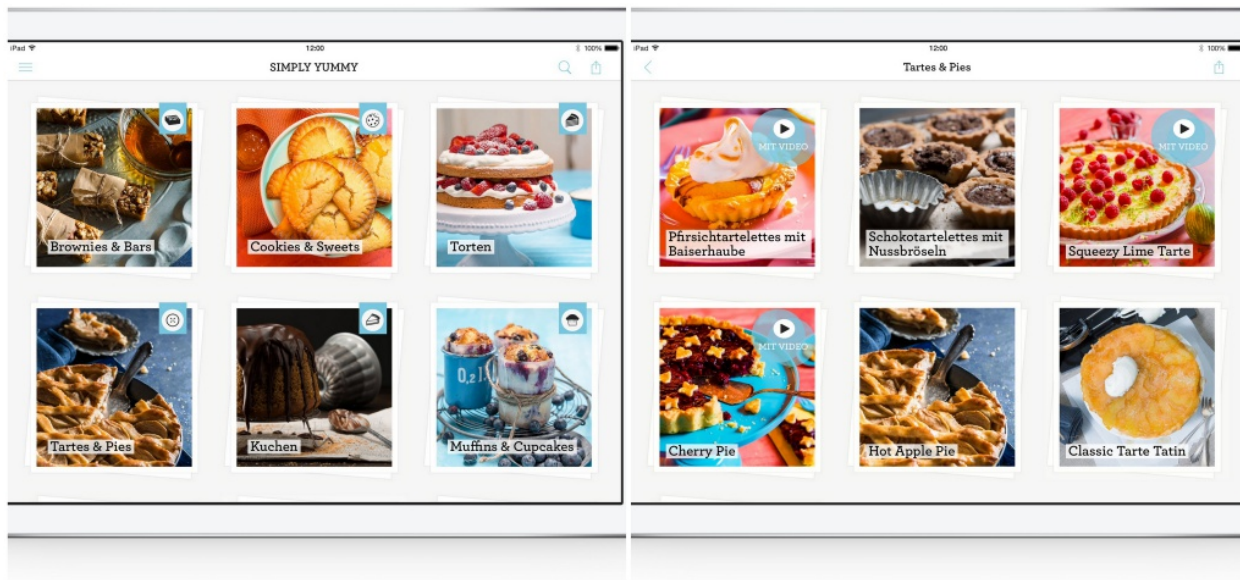


Einfacher und praktischer Aufbau, wunderschöne Fotos, klare und strukturierte Anweisungen. Die Anleitung ist bei jedem Rezept gegliedert, mit Fotos verdeutlicht und zu manchen Rezepten gibt es sogar Videos.



Eine Einkaufszettel-Funktion speichert alle Zutaten in dieser Kategorie ab und macht das Einkaufen für ein Backprojekt noch einfacher. Wer eine andere Menge backen will, kann durch Änderung der Portionsangabe alle Zutaten umrechnen lassen. Favoriten kann man mit Herzchen markieren und in einer eigenen Liste ablegen.

Selbst Backanfänger dürften mit den detailgenauen Anweisungen keine Probleme haben.



Bleibt nur noch das Problem, sich bei all den yummy Fotos für eine Kategorie und dann für ein Rezept zu entscheiden. Da locken „Brownies & Bars“, „Cookies & Sweets“, „Torten“, „Kuchen“, „Tartes & Pies“ sowie „Muffins & Cupcakes“ mit Bildern zum Anbeißen und machen die Wahl schwer.

Ich entschied mich für „Carrot Cupcakes mit Creme Cheese Frosting“, weil ich Karottenkuchen sehr mag und eigentlich nie Cupcakes backe, somit in dieser Kategorie wenigstens ein bisschen „Anfängerin“ bin.

Das Ergebnis seht ihr auf den Fotos und ich finde, sie sind gelungen, oder?

Der Teig ist wunderbar geworden, nicht zu süß, schön fluffig und karottig. Und das Frosting für den Cup ließ sich ganz simply anrühren und aufspritzen und ergänzte mit seiner Süße den Cake. Lediglich den Zucker habe ich, wie fast immer, auch bei diesem Rezept (bei der Creme) reduziert.

**Allen, die gerne backen oder damit anfangen möchten, kann ich diese schöne App nur ans Herz legen. Das Sahnehäubchen daran: sie ist völlig gratis! Herunterladen könnt ihr sie [hier](#) und dann direkt durch die feinen Backwaren blättern.**

Ich hoffe, darin bald noch viele weitere schöne Rezepte zu finden. Toll fände ich noch eine Kategorie „Herzhaftes“ mit Quiches, Tartes und Pizza/Flammkuchen sowie „Veganes“, denn vegan ist nicht nur ein Trend, sondern sicher für viele beim

Backen noch mit Unsicherheit verbunden.



Hier

noch das Rezept für 12 Cupcakes:

**Teig:**

2 Karotten  
80 g Haselnüsse  
2 Eier  
100 g (brauner) Zucker  
100 ml neutrales Öl (Raps, Sonnenblume)  
125 g Mehl  
 $\frac{1}{2}$  TL Natron  
 $\frac{1}{2}$  TL Backpulver  
1 Prise Salz  
1 Msp geriebene Muskatnuss  
 $\frac{1}{2}$  TL Zimt

**Frosting:**

100 g weiche Butter  
300 g Frischkäse Doppelrahmstufe  
100 g Puderzucker  
 $\frac{1}{2}$  TL Vanilleextrakt

Butter zum Fetten der Förmchen oder hübsche Papierhüllen

Karotten putzen und reiben. Haselnüsse (eventuell ohne Fett in

der Pfanne rösten und) fein hacken. Die Formen einfetten oder mit Papierchen auslegen.

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier mit Zucker und Öl schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver, Natron, Salz und den Gewürzen vermischen und zu der Eiermasse geben.

Karottenraspel und Nüsse dazugeben und alles gut verrühren.

Die Masse auf die 12 vorbereiteten Förmchen aufteilen und für ca. 25 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe testen, ob sie gar sind. Dann ganz abkühlen lassen.

Für das Frosting die ganz weiche Butter mit dem Frischkäse, dem Puderzucker und dem Vanilleextrakt zu einer cremigen Masse verrühren. Diese in einen Spritzbeutel mit Loch- oder Sterntülle füllen.

Die abgekühlten Cakes aus der Form nehmen und ihnen mit dem Frosting einen Cup verpassen.[nurkochen]



Ich habe noch von einer dicken Karotte dünne Scheiben geschnitten und daraus kleine Herzchen geschnitzt. Man kann auch einen mini Plätzchenausstecher nehmen, ich hatte meine leider nicht gefunden – nachdem alles fertig war, tauchten die Dinger dann auf...

So, dann bleibt nur noch Schritt 6, wie in der App beschrieben: „Lass es dir schmecken!“ =)





Ich

hoffe, ihr seid neugierig geworden und freue mich auf Rückmeldungen, zum Rezept, aber auch zu der App! Es wäre toll, wenn ihr eure Meinung dazu hier teilt! Habt ein genussreiches Wochenende!  
Eure Judith



# SIMPLY YUMMY

50 traumhafte Backrezepte – Schritt für Schritt  
als Video- und Foto-Anleitung in einer App

