

Carrot Cake

& Buffelsdrift Cape Muscat

Zutaten für den Teig

300 g Vollkorn Weizenmehl
200 g Haselnüsse (gemahlen)
400 g Möhren
400 g brauner Zucker
1 Päckchen Backpulver
4 Eier
2 TL Zimt
1 TL Kardamon (gemahlen)
250 ml Rapsöl
1 Messerspitze Salz



Zutaten für die Creme

200 g Puderzucker
4 EL weiche Butter
200 g Frischkäse
150 g saure Sahne

Zubereitung Teig

Mehl mit Backpulver, Zucker, Salz und Gewürzen vermengen. Öl dazu gießen, gut verrühren, dann die Eier untermengen. Karotten schälen, in dünne Streifen reiben und einrühren. Teig in eine gefettete Springform (Ø 20 cm) füllen und im vorgeheizten Ofen circa 60 min. bei 180° C backen. Danach vollständig abkühlen lassen!

Zubereitung Creme

Butter, Frischkäse und saure Sahne gut mit einander verrühren, dann den gesiebten Puderzucker untermengen.

Abgekühlten Kuchen horizontal in 3 – 4 Lagen schneiden. Lagen einseitig dünn mit Creme bestreichen, Lagen wieder zusammensetzen. Kuchen mit übriger Creme bestreichen und z.B. mit Marzipanmöhren und Krokant dekorieren.

Dazu der Dessertwein »Buffelsdrift Cape Muscat« – gut gekühlt!

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de