



Karows feine Rezepte

# Fruchtiger Möhrenkuchen



Karow Premium  
CL Orangenpaste

Karow  
Vanilleschoten-Auszug



Rezept für ein Blech 60x20 cm

## Fruchtiger Möhrenkuchen



### Arbeitsschritte

#### Schritt 1

Eigelb mit dem Zucker leicht schaumig aufschlagen und die trockenen Zutaten zusammen mit der **Orangenpaste** unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Masse melieren. Die geraspelten Möhren zum Schluss unterheben.

#### Schritt 2

Butter mit 1/3 Puderzucker aufschlagen. Sahne, Frischkäse, **Vanilleschoten-Auszug** und den restlichen Puderzucker unterrühren.

### Aufbau

Karottenrührmasse in ein Backblech einfüllen und bei 180 °C ca. 20–35 Minuten backen, je nach Gebäckgröße und Einfüllmenge. Nach dem Auskühlen das Frischkäsetopping aufstreichen, nach Belieben dekorieren und gut durchkühlen lassen.

### Zutaten

#### Rührmasse

Weizenmehl Type 405	0,200 kg
Mandeln, gemahlen	0,250 kg
Zucker	0,250 kg
Backpulver	0,016 kg
Salz	0,004 kg
<b>Karow Premium CL Orangenpaste</b>	<b>0,040 kg</b>
Eigelb	0,120 kg
Eiweiß, steif geschlagen	0,180 kg
Möhren, fein geraspelt	0,250 kg
<b>Gesamt</b>	<b>1,310 kg</b>

#### Frischkäse Topping

Butter	0,300 kg
Puderzucker	0,400 kg
Sahne	0,040 kg
Frischkäse	0,400 kg
<b>Karow Vanilleschoten-Auszug</b>	<b>0,010 kg</b>
<b>Gesamt</b>	<b>1,150 kg</b>



Karow Premium CL Orangenpaste  
Art.-Nr.: 10172

Karow Vanilleschoten-Auszug  
Art.-Nr.: 10585

Mehr Rezepte unter:  
[www.karow-aromen.de](http://www.karow-aromen.de)