

Carrot Cake im Glas

Zutaten (4 Gläser à 220ml)

Teig:

200g Butter
100g brauner Zucker
50g Puderzucker
3 Eier
200g Mehl
2 TL Zimt
1 TL Backpulver
1 TL Vanille
300g Karotten, geraspelt
80g gehackte Walnüsse

Frosting:

1 EL Puderzucker
100g Sahne
100g Quark
100g Frischkäse
1 TL Vanillezucker
1 EL Zitronensaft
Etwas Zitronenabrieb



- 1) Schlagt die Butter zusammen mit dem braunen Zucker und dem Puderzucker cremig.
- 2) Gebt die Eier nach und nach zu der Masse hinzu. Jedes Ei gut unterrühren.
- 3) Vermischt Mehl, Zimt, Backpulver und Vanille miteinander und gebt diese trockenen Zutaten ebenfalls zum Teig hinzu.
- 4) Gebt die geraspelten Karotten und die gehackten Walnüsse in den Teig. Ebenfalls gut unterrühren.
- 5) Fettet und mehlt eine Springform mit einem Durchmesser von 26 cm. Füllt den Teig hinein.
- 6) Backt den Teig bei 180 Grad Umluft für 45 Minuten im Backofen. Gerne mit der Stäbchenprobe testen, ob die Zeit passt.

- 7) Stecht den abgekühlten Teig aus oder schneidet ihn zu, sodass er von der Form gut in die Gläschen passt.
- 8) Für das Frosting alle Zutaten zusammen verrühren. Zitronensaft, Zitronenabrieb und Vanillezucker nach eigenem Geschmack hinzufügen.
- 9) Schichtet abwechselnd eine Teigscheibe und etwas Frosting im Glas bis es randvoll ist. Abschließen solltet ihr mit einer Frostingschicht. Dekoriert den Carrot Cake im Glas mit ein wenig Zitronenabrieb oder einem Marzipanmörchen.

© Fräulein Meer backt