

English Carrot Cake

Zutaten

Ergibt 12 Stücke
pro Stück ca. 1992 kJ/476 kcal

3 Eier
250 g Rohrzucker
1 Päckli Vanillezucker
2 dl Sonnenblumenöl (siehe Hinweis)
200 g Weissmehl
1 EL Maizena oder Epifin
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
1½ TL Zimt
¾ TL Muskat
½ TL Nelkenpulver
½ TL Korianderpulver
250 g Rübli, mit der Bircherraffel gerieben
100 g Pecannüsse, grob gehackt
50 g dunkle Sultaninen
100 g Frischkäse (z. B. Philadelphia)
200 g Puderzucker
1 TL Vanillezucker

Vor- und Zubereitungszeit

Vorbereiten: ca. 30 Minuten
Backen: ca. 1 Std.

Für eine Cakeform von ca. 30 cm,
mit Backpapier ausgekleidet

Zubereitung

Teig: Eier, Rohrzucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben, mit den Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse heller ist.

Öl darunterrühren.

Mehl und alle Zutaten bis und mit Korianderpulver mischen und unter die Eimasse mischen.

Rübli, Nüsse und Rosinen sorgfältig daruntermischen.

Teig in die vorbereitete Cakeform geben.

Backen: ca. 1 Stunde in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Guss: Frischkäse mit Puder- und Vanillezucker mischen, über den ausgekühlten Cake geben, glatt Streichen.

Hinweise

- Das Sonnenblumenöl darf nicht kaltgepresst sein, da es einen sehr starken Eigengeschmack hat.
- Statt Zimt, Muskat, Nelken- und Korianderpulver 1½ EL Lebkuchengewürz verwenden.