

# 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.