

Carrot Cake im Glas

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 20 Minuten
Abkühlzeit: mind. 60 Minuten

Zutaten für 4 Gläser:

Carrot Cake:
45 g Walnüsse
130 g geriebene Karotten (etwa eine große Karotte)
120 g ANDECHSER NATUR Bio-Weidemilch
1 EL Zitronensaft
70 ml Öl
120 g brauner Zucker
1 gestr. TL Zimt
1/4 TL Muskatnuss
1/4 TL Ingwerpulver
135 g Mehl
1/3 TL Natron
1/3 TL Backpulver

Quark-Creme:

250 g ANDECHSER NATUR Bio-Speisequarkzubereitung Halbfettstufe
175 g ANDECHSER NATUR Bio-Frischkäse
1 Päckchen Vanillezucker
2 EL Puderzucker
Abrieb ½ Zitrone

So geht's

Für den Carrot Cake den Backofen auf 190°C Ober- und Unterhitze vorheizen und ein kleines Backblech oder eine eckige Backform (ca. 25 x 25 cm) mit Backpapier auslegen.

Für den Teig die Walnüsse klein hacken, außerdem die Karotten schälen und fein raspeln oder in einem Zerkleinerer klein mixen. 130 g geriebene Karotten abwiegen und mit Milch, Zitronensaft, Öl, Zucker und Gewürzen mit einem Schneebesen gut vermengen. Mehl, Backpulver und Natron dazugeben und kurz unterrühren. Zum Schluss die gehackten Walnüsse unterheben.

Den Teig auf das Backblech mit Backpapier gießen und gleichmäßig verteilen. Für 20 Min. im vorgeheizten Ofen backen. Anschließend komplett abkühlen lassen.

Für die Creme einfach alle Zutaten verrühren.

Aus dem fertigen Carrot Cake 8 Kreise ausstechen, die etwa so groß wie die Gläser sind (zum Ausstechen einfach eins der Gläser nehmen, wenn kein passender Ausstecher vorhanden ist).

Nun vier Gläser mit je drei Schichten der Creme und je zwei Carrot Cake Kreisen schichten. Zum Schluss etwas von dem übrigen Kuchen auf die letzte Schicht Creme bröseln und nach Belieben, z.B. mit Marzipanmöhren und Karottengrün dekorieren.

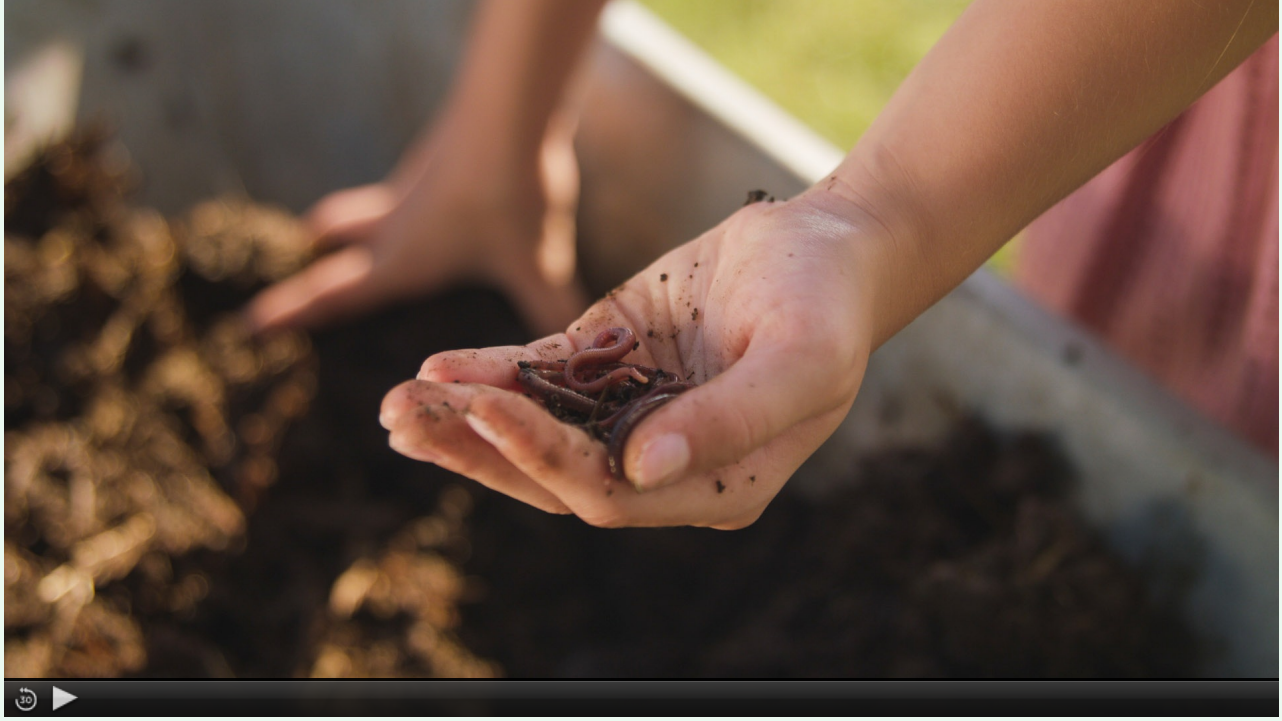
Bis zum Servieren kühl stellen.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

