

WLB-Buchbackform



Art.-Nr. 661172



STÄDTER®

## Oster-Karottenkuchen in Buchform

ARBEITSZEIT: CA. 45 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 15-20 MINUTEN

**Zutaten für den Teig:** 400 g Mehl, 1 Pck. Backpulver, 1 TL Natron, 2 TL Zimt, 1 TL Ingwer-Pulver, 1 TL Muskat, ½ TL Salz, 300 g Butter, 300 g Zucker, 5 Eier, 2 TL Vanille-Extrakt, 300 g Karotten (gekocht und püriert), 150 g Walnüsse gemahlen | **Zutaten für die Creme:** 250 g Schlagsahne, 250 g Quark, 1 Pck. STÄDTER Sahnefest Neutral | **Außerdem:** etwas Aprikosenmarmelade, STÄDTER Rollfondant

### Zubereitung des Teiges:

Mehl, Backpulver, Natron, Zimt, Ingwer, Muskat und Salz mischen. Karotten 10 Min. dünsten und mit etwas Kochwasser pürieren. Walnüsse fein mahlen. Butter und Zucker hell-schaumig aufschlagen. Eier und Vanille-Extrakt zugeben und unterrühren. Mehlmischung und Walnüsse abwechselnd mit den pürierten Karotten dazugeben und gut verrühren. Den Teig in die gefettete Buchbackform geben und bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 45 Minuten backen.

### Zubereitung der Creme:

Sahne aufschlagen und unter den Quark heben. Sahnefest nach Packungsanleitung anrühren und unter die Masse geben. Den Kuchen einmal längs aufschneiden, mit der Creme füllen und 1 Stunde kalt stellen. Anschließend mit Aprikosenmarmelade einstreichen und mit STÄDTER Rollfondant eindecken. Den fertigen Kuchen nach Belieben mit Ostermotiven dekorieren.

