

REZEPT

Carrot-Pecan-Cake mit nutella®

Mittel

3 h 0 min



ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

Für den Teig:

- 4 Eier (M)
- 40 g Rohrzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker (8 g)
- 400 g Karotten
- 250 g Mehl Typ 405
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- ½ TL Salz
- 80 g Pekannüsse, gemahlen
- 80 g Haselnüsse, gemahlen
- 230 ml Öl (Raps-/ Sonnenblumenöl)

Für die Creme:

- 100 g Magerquark
- 75 g Frischkäse (Magerstufe)
- 45 g Puderzucker
- ½ Päckchen Vanillezucker (4 g)
- ½ TL Zitrone (unbehandelt), Abrieb
- ¼ TL Agar-Agar (2 g)
- 75 ml Apfelsaft
- 75 ml Schlagsahne

Für das Topping:

180 g nutella®

20 g Pekannüsse, gehackt

20 g Pistazien, gehackt

Back-Utensilien:

Kuchenbackformen (3er-Set á 20 cm)

Küchenreibe (Vierkant)

2 Schüsseln

Küchenmaschine

Backpapier

Silikonspatel

Schneebeesen

Backpinsel

Kleiner Topf

Brotmesser



**Um dieses köstliche
Rezept zuzubereiten,
reichen 15 g nutella® pro
Person aus!**

ZUBEREITUNG

- 1** | Eier, Rohrzucker und Vanillezucker in einer Küchenmaschine mit dem Schneebesenaufsatz auf höchster Stufe ca. 8 Minuten schaumig aufschlagen. Die Karotten schälen und auf einer Küchenreibe fein reiben. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Natron, Salz, Pekannüsse und Haselnüsse mischen. 3 EL der Mehlmischung langsam unter die Eiercreme rühren. Statt dem Schneebesen den Rührhaufsatz in der Küchenmaschine einsetzen und das Öl langsam unterschlagen. Danach die Karotten untermischen. Die restliche Mehlmischung in 2 Portionen mit einem Silikonspatel unter die Creme heben.
- 2** | Den Backofen vorheizen (170°C Ober-/Unterhitze, 150°C Umluft). Die 3 Backformen mit etwas Butter einpinseln und den Rand sowie den Boden der Formen mit Backpapier auskleiden. Den Teig gleichmäßig darin verteilen und die Oberfläche glattstreichen. Eine Backform auf einem Backblech auf der untersten Schiene und die beiden anderen Formen auf dem Gitterrost darüber ca. 25 Minuten backen. Nach dem Backen die Tortenböden aus der Form lösen und 2 Stunden vollständig auskühlen lassen.
- 3** | Magerquark, Frischkäse, Puderzucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb in einer Schüssel mischen. Agar-Agar mit dem Apfelsaft verrühren und in einem kleinen Topf unter Rühren aufkochen lassen. 1 Minute köcheln, warm unter die Quarkmasse rühren und abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und mit einem Silikonspatel vorsichtig unter die Creme heben.
- 4** | Die Oberflächen der Tortenböden mit einem Brotmesser etwas begradigen, 2 Böden gleichmäßig mit 2/3 der Creme bestreichen und alle Böden übereinanderstapeln. Die restliche Creme auf dem obersten Tortenboden verteilen und mit Pekannüssen und Pistazien bestreuen. Abschließend den Carrot-Pecan-Cake mit nutella® toppen, z.B. in kreisenden Bewegungen.

Tipp: Dieses Rezept eignet sich hervorragend für einen besonderen Anlass, wie zum Beispiel eine Party.

Die Krönung für alle nutella bakings & baqueens

Du liebst es, neue nutella® Backrezepte zu entdecken, auszuprobieren oder selbst zu kreieren? Dann lass dich in unserer nutella® baking community von leckeren Rezeptideen und kreativen Backgeschichten inspirieren und werde selbst zum nutella baking oder zur nutella baqueen!

Hier geht's zur nutella® baking community