

Kuchen Backen Rezepte

Amerikanischer Möhrenkuchen Mit Ananas Und Walnüssen

Anzahl: 12 Portionen Gattung: Backen, Kuchen, USA

1,50	Tasse/n Öl (oder zur Hälfte Milch - verwenden)	1/2	Teel. Salz
2	Tasse/n Möhren, gerieben (von 3 - mittleren)	2	Teel. Zimt
1	cup Ananas, (aus der Dose, - klein geschnitten)	1/2	cup Walnüsse, gehackt
2	Tasse/n Zucker	320	g Doppelrahmfrischkäse
2	Tasse/n Mehl	1/2	cup Butter, weich
2	Teel. Backpulver	3,50	Tasse/n Puderzucker
		1	Teel. Vanilleschoten, das Mark Nüsse

FÜR DIE DEKORATION

Marzipanmöhren, Ostereier

- etc

Öl, Möhren, Ananas und Eier vermengen. In einer anderen Schüssel Zucker, gesiebttes Mehl, Backpulver, Salz, Zimt und gehackte Nüsse mischen. Gut mit der Möhrenmischung verrühren.

In eine gut gefettete mittelgroße Kasten- oder Springform von 22 cm Durchmesser geben, bei 180 - 200 Grad ca. 45 min backen. Für den Guss alle Zutaten miteinander verrühren.

Kuchen einmal durchschneiden, mit Masse füllen und bestreichen, mit Nüssen und nach Belieben Marzipanmöhren oder kleinen Ostereiern dekorieren.

Tipp 1: Zum Abmessen eine Tasse mit 250 ml Fassungsvermögen verwenden.

Tipp 2: Etwas leichter wird der Teig, wenn man das Öl zur Hälfte durch Milch ersetzt.

Tipp 3: Auch ohne den üppigen Guss schmeckt dieser Kuchen ausgezeichnet - statt dessen einfach mit Puderzucker besieben und etwas Schlagsahne dazu reichen!

Zubereitungszeit: 20 Minuten