



Carrot Cake (basis recept)

16 stuks



Voor ervaren bakkers

up to 30 Min.



Ingrediënten:

Voor de Carrot Cake (basisrecept):

1 sinaasappel
140 g rozijnen
125 ml zonnebloemolie
115 g volkorenmeel
1 tl Dr. Oetker Backin + een snuffje
1 tl Dr. Oetker Baksoda (Backing soda)
1 tl kaneel (flinke)
140 g basterdsuiker (donkere)
280 g wortels (fijngeraspt)
2 eieren
115 g Zelfrijzend bakmeel (bijv. Koopmans)

Voor de roomtopping:

100 g MonChou
100 g kwark
3 el poedersuiker
0,5 tl sinaasappelrasp
1 tl citroensap

Extra nodig:

bakvorm vierkant 20x20
bakpapier

1 Bereiding carrot cake:

Verwarm de oven voor.

Elektrische oven: 160 °C

Heteluchtoven 150 °C

Baktijd: 60 Minuten

- 2 Rasp de sinaasappel en pers 3 el sap eruit. Schenk het sap over de rozijnen in een kom, roer de sinaasappelrasp erdoor en laat dit wellen terwijl je het Carrot Cake beslag maakt.
- 3 Vet de bakvorm in en bekleed de bodem met bakpapier.
- 4 Meng het volkerenmeel met zelfrijzend bakmeel met de Backin, Baksoda en kaneel.
- 5 Splits een van de eieren. Doe het eiwit in een kleine kom en het eigeel in een grote kom. Voeg het andere ei toe aan het eigeel en voeg de basterdsuiker toe. Klop dit 2 minuten tot het dik en schuimig is.
- 6 Schenk de zonnebloemolie hier langzaam bij en blijf op lage snelheid mixen tot het goed gemengd is.





- 7 Voeg het bloemmengsel toe en roer het voorzichtig door met een grote lepel of een rubber spatel.
- 8 Doe het extra beetje Backin bij het eiwit en klop dit tot zachte pieken.
- 9 Laat de rozijnen uitlekken en dep ze droog. Roer de geraspte wortel en de rozijnen door het bloemmengsel. Spatel het opgeklopte eiwit er luchtig door en schenk alles dan in het bakblik.
- 10 Bak de Carrot Cake in ongeveer 1 uur gaar.
- 11 Laat de Carrot Cake 5 minuten in het bakblik afkoelen. Verwijder daarna de vorm en laat de Carrot Cake verder afkoelen op een rooster.
- 12 **Roomtopping maken:**
Meng de MonChou en kwark in een kom. Voeg de poedersuiker, sinaasappelpulp en citroensap toe en meng tot een luchtige frosting.
- 13 Bestrijk de Carrot Cake met een lekkere laag frosting. Snij de Carrot Cake in 16 blokjes.
- 14 Zo maak je dus een lekkere kruidige Carrot Cake met basisingrediënten.

