Amerikanischer Karottenkuchen

Amerikanischer Karottenkuchen. Das Frosting ist der Hammer.

Originalrezept von Das Originalrezept ist von Cynthia Barcomi, abgewandelt von Carmen Müller und auf CC umgeschrieben, Foto von Carmen Müller

Zutaten:
280 g Mehl
260 g Zucker
2TL Natron
1TL Zimt
250 ml Pflanzenöl
3 leicht verschlagene Eier
175 ml Ananas aus der Dose/ püriert
110 g Walnüsse, zerbröckelt im Multi
75 g Kokosraspeln
75 g Rosinen
200 g Karotten, frisch und grob geraffelt im Multi

Frosting:
Alle Zutaten sollen Zimmertemperatur haben.
125 g Butter
200 g Frischkäse
2 TL abgeriebene Zitronenschale
2 TL Zitronensaft
500 g gesiebter Puderzucker

Zubereitung:
Ofen auf 190 Grad Umluft vorheizen. Springform (26 cm) mit Rohrboden einfetten und leicht bemehlen. In der Rührschüssel mit dem Ballonschneebesen das Öl und die Eier verschlagen (Stufe3), dann das Ananaspüree dazugeben. Nun Schüssel ausspannen und mit einem Holzlöffel Mehl, Zucker, Natron und Zimt daruntermischen, bis alles eben gerade vermengt ist. Jetzt Nüsse, Karotten, Kokos,Rosinen dazugeben und locker unterheben, nicht gründlich mischen. In die Form geben und backen, Ca. 50 Min. Kuchen 10 Min. In der Form aus kühlen lassen, dann stürzen. Auf den abgekühlten Kuchen das Frosting auf tragen und etwas kühlstellen.

Frosting:
Butter und Frischkäse mit dem K-Haken Stufe 2-3 glatt rühren. Zitronenabrieb und -Saft hinzugeben. Dann langsam löffelweise den Puderzucker dazugeben (das dauert ca. 10 Minuten). Auf hoher Stufe schlagen, 6-7, bis das Frosting leicht und fluffig ist. Mit einer Palette auftragen.

Meine Abwandlungen:
1. keinen Zimt und keine Rosinen
2. weil Rosinen fehlen 220 g Ananaspüree und 230 g geschälte Karotten
3. zum Frosting einen Beutel Gelantine fix geben

Wichtig: bitte nur mit dem Löffel grob vermengen, amerikanische Kuchen haben eine andere Teigtextur!!!
Gutes Gelingen!