



## Marlene Lufens Oster-Highlight: Ein Traum von Carrot Cake



### Zutatenliste:

#### Boden

- 4 Cups Mehl (520 g)
- 4 Cups Zucker (848 g)
- 4 TL Backpulver
- 3 TL Natron
- 2 TL Salz
- 4 TL Zimt
- 1 Cup gehackte Walnüsse (136 g)
- 3 Cups Öl (616 g)
- 8 Eier
- 500 g Möhren mit Grün
- 2 Dose Ananas

#### „Icing“

- 2 Becher Cream Cheese (Frischkäse)
- 1 Päckchen Butter
- 3 Cups Puderzucker (636 g)
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 TL Zitronensaft



## **Deko**

- Marzipan-Mohrrüben
- Oreo-Kekse
- Kleine bunte Eier (Gelee- oder Zuckereier)

## **Rezept:**

**Backzeit:** ca. 35 Minuten

**Temperatur:** 170°C Umluft

Zwei Springformen (24er und 18er) mit Backpapier auslegen und einfetten.

### **Für den Boden:**

Möhren schälen und klein raspeln. Ananas in kleine Stücke schneiden. Dann die Eier schaumig schlagen. Getrennt davon werden die trockenen Zutaten vermischt, und unter die Eimasse gehoben. Am Ende kommen die Möhren, die zerkleinerte Ananas und die Nüsse dazu. Den Teig in die Formen füllen und bei ca. 170° C ca. 35 Min. backen. Danach abkühlen!

### **Für das „Icing“:**

Weiche Butter und Philadelphia mit dem Mixer cremig rühren, dann die restlichen Zutaten dazu geben und kurz vermengen. Beide Kuchen mit diesem Icing einstreichen.

### **Für die Deko:**

Als Deko kommen die Möhren mit Möhrengrün, zerstoßene Oreokekse und die Gelee- oder Zucker- Eier auf den Kuchen. Das Ganze soll eher kernig aussehen! Die Marzipanmöhren mit dem Grün der echten Möhren spicken und als kleinen Haufen oben auf der Torte drapieren. Oreos zerbröseln und auf dem Möhrchen verteilen, dann sieht es so aus, als kämen sie direkt aus der Erde.