

Carrot Cake mit Frosting

Grundrezept für ein Blech 60 x 40 cm:

WESTFALIA RÜHR Frisch	1,500 kg
Pflanzenöl	0,700 kg
Wasser	0,700 kg
Nussgrieß	0,200 kg
Nüsse gehackt, geröstet	0,200 kg
<u>Möhren, geraspelt</u>	<u>1,000 kg</u>
Gesamtmenge Rührmasse	4,300 kg

Ofentemperatur	:	ca. 190 - 200 °C
Backzeit	:	ca. 30 - 35 Minuten



Frosting:

Frischkäse, natur	0,600 kg
Westfalia Back Melange	0,120 kg
Puderzucker	0,800 kg
<u>Zitronensaft</u>	<u> kg</u>
Gesamtmenge Rührmasse	1,520 kg

Herstellung:

Alle Zutaten in der Anschlagmaschine bei mittlerer Geschwindigkeit mit einem groben Besen verrühren. Die Rührmasse auf ein Blech 60 x 40 cm verstreichen und abbacken.

Für das Frosting den Frischkäse mit der Back Melange aufschlagen, den Puderzucker und den Zitronensaft nach und nach zugeben und aufschlagen.

Die Masse auf dem abgekühlten Kuchen verstreichen.