



AROMEN · ESSENZEN · INVERTZUCKERCREME · LEBENSMITTELFARBEN  
für das Bäcker- & Konditorenhandwerk und die handwerkliche Speiseeiszubereitung

## KAROWS FEINE REZEPTE

# Möhren-Orangenkuchen

Blech 20x60 cm

### Zutaten Boden:

- 500 g Mehl
- 350 g Zucker
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 750 g Möhren
- 250 ml Öl
- 4 Eier
- 120 g **Karows Dessertpaste Orange –CLEAN LABEL- NR. 172 CL**

### Herstellung:

Mehl, Zucker, Backpulver, Natron mischen, dann Möhren, Öl, Eier, **Orange –CLEAN LABEL- NR. 172 CL** hinzufügen und miteinander verrühren.

Backtemperatur: 180°C

Backzeit: ca. 30 min

### Zutaten Krem:

- 200 g Frischkäse
- 300 g Puderzucker
- 150 g Butter
- 20 g Sahne
- 20 g **Karows Dessertpaste Orange –CLEAN LABEL- NR. 172 CL**

### Herstellung:

Die Butter mit der Hälfte vom Puderzucker aufschlagen, dann den restlichen Puderzucker und die Sahne nach und nach dazugeben und weiter cremig schlagen. Zum Schluss Frischkäse und **Orange –CLEAN LABEL- NR. 172 CL** unterrühren und die fertige Krem auf dem abgekühlten Boden verteilen.

