

Carrot Cake Rolls

Herbstlich & gemütlich

Zubereitung

- 1. Für den Hefeteig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Trockenhefe vermengen. NATURATA Rübenzucker, NATURATA Bourbon Vanillezucker, NATURATA Atlantik Meersalz, Kreuzkümmel, NATURATA Condimento Bianco, Eier, Milch und Butter hinzufügen und in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten.
- Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. In der Zwischenzeit die Zutaten für die Füllung vorbereiten. Karotten schälen, raspeln und mit den Marzipan, Karottensaft und Mandeln verkneten.
- 3. Den Teig auf eine bemehlt Arbeitsfläche geben und zu einem Rechteck (30 x 50 cm) ausrollen. Die Füllung darauf streichen und die Teigplatte von der langen Seite aus aufrollen. Die Rolle nun in Scheiben schneiden und in eine gebutterte Auflaufform geben und zugedeckt nochmals 20 Minuten gehen lassen. Wer mag, kann die Carrot Cake Rolls noch vor dem Backen mit gehackten Nüssen bestreuen.
- 4. In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen und im Anschluß die Carrot Cake Rolls bei 160°C Umluft für ca. 30 Minuten goldbraun backen.
- 5. Die weiche Butter zusammen mit dem NATURATA Puderzucker in der Küchenmaschine schaumig weiß aufschlagen, nach und nach den Frischkäse hinzufügen und so lange weiterschlagen bis eine cremige Masse entstanden ist. Das fertige Frosting in eine Spritztüte füllen auf die ausgekühlten Carrot Cake Rolls geben.



Zutaten

Naturata Zutaten

50 g Rübenzucker

1 Stück Bourbon Vanillezucker, 8 % Vanille

1 Prise Atlantik Meersalz, fein

2 TL Condimento Bianco

Weitere Zutaten

400 g Weizenmehl

1 Stück Trockenhefe

1 TL Kreuzkümmel

2 Stück Eier

250 ml Milch, handwarm

75 g Butter, weich

200 g Marzipan

75 ml Karottensaft

100 g Mandeln, gehackt

2 Stück Karotten, fein geraspelt

50 g Butter, weich

100 g Doppelrahm Frischkäse