

Karottentorte

Zubereitung

Ofen auf 175 Grad vorheizen, kleine Springform (22 cm) fetten. Mehl und Haferflocken mit Backpulver, Natron, Zucker und Gewürzen mischen. In einer zweiten Schüssel Apfelmus, Apfelsaft, Öl und Eigelb verschlagen, Karotten untermischen. Eiweiß sehr steif schlagen. Mehlmischung mit den feuchten Zutaten mischen, vorsichtig den Eischnee unterheben. Etwa 35 Minuten backen. Gut abkühlen lassen. Für die Glasur alle Zutaten cremig rühren. Die Torte halbieren und mit der Hälfte der Creme bestreichen.



Zutaten

200 g Mehl

30 g Haferflocken

75 g brauner Zucker

75 g Zucker

1 TL Dr. Oetker Backpulver

1/2 TL Dr. Oetker Natron

Prise Salz

Zimt nach Geschmack

2 großen Eier (getrennt)

150 g Karotten fein gerieben

75 ml Öl

150 g Apfelmus

5 ml Apfelsaft

2 Pkg. Frischkäse light

4 EL Puderzucker

2 Prisen Dr. Oetker
Vanillinzucker