**Svenska Morotskaka**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | Springform 24 cm (Durchmesser)(siehe Backform vorbereiten – S. 284) |
|  |  **3 Eier****225 g Zucker** **45 g Rohrzucker** **1 KL Vanillinzucker** | In Schüssel geben,Rühren, bis die Masse hell und schaumig ist |
|  |  **400g Karotten**  | Waschen, schälen, fein dazuraffeln |
|  | **1 ½ dl Rapsöl** | dazugeben, mischen |
|  |  **180g Mehl** **3 KL Backpulver** **1 KL Zimt** **1 KL Kardamom** | beifügen, sanft mischenMasse in die vorbereitete Form füllenBackenUntere Ofenhälfte 180 Grad Celsius50-55 Min. |
| **Frosting** |  |  |
|  | **140g warmer Frischkäse** **70g warme Butter****180g Puderzucker** | In Schüssel gebenRühren, bis eine homogene Masse entstehtAusgekühlte Torte mit der Unterseite nach oben mit einem Kuchengitter auf ein Backpapier stellenFrosting auf dem Kuchenboden verteilen |
|  | 1. **Zitrusfrucht, Schale**

**(z.B. Limette)** | Die Schale auf das Frosting abreibenDekorieren |

**Ergänzung zum Bildweiser:**

Ich habe die Reihenfolge des Rezeptes beim Erstellen dieser Darstellung analog nach TT abgeändert. Das heisst, dass beim Bildweiser das Hinzugeben der Karotten erst am Schluss ist. Für die SuS auf der Zielstufe macht es in dieser Reihenfolge mehr Sinn. Es hat jedoch kaum einen Einfluss auf das Endergebnis.