**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 mischen  Masse in die vorbereitete Form füllen  Backen  Untere Ofenhälfte 180 Grad Celsius  50-55 Min. |
| **Frosting** |  |  |
|  | **140g warmer Frischkäse**  **70g warme Butter**  **180g Puderzucker** | In Schüssel geben  Rühren, bis eine homogene Masse entsteht  Ausgekühlte Torte mit der Unterseite nach oben mit einem Kuchengitter auf ein Backpapier stellen  Frosting auf dem Kuchenboden verteilen |
|  | 1. **Zitrusfrucht, Schale**   **(z.B. Limette)** | Die Schale auf das Frosting abreiben  Dekorieren |

**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.