

KURKUMA-CARROT-CAKE OHNE BACKEN



Zutaten für ca. 14 Stücke:

- 350 g Karotten
- 200 g getrocknete Datteln
- 100 ml Hitchcock Bio Kurkumasaft
- 300 g Haferflocken
- 75 g + ca. 15 Pekannusskerne
- 100 g weiße Schokolade
- 200 g zimmerwarmer Doppelrahm-Frischkäse
- 50 g zimmerwarme Butter

Zubereitung:

1. Karotten putzen, schälen und fein raspeln. Datteln klein schneiden. Hitchcock Bio Kurkumasaft aufkochen, Karotten und Datteln zufügen und zugedeckt ca. 5 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Vom Herd ziehen und abkühlen lassen.
2. Haferflocken und 75 g Pekannüsse im Universalzerkleinerer oder Mixer fein mahlen. Mix zur Möhrenmischung heben und alles gut verkneten. Eine Form (ca. 16 x 18 cm) mit Backpapier auslegen. Masse hineingeben und zu einem glatten Boden andrücken. Kalt stellen.
3. Schokolade hacken und über einem warmen Wasserbad schmelzen. Frischkäse und Butter mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig aufschlagen. Flüssige Schokolade nach und nach unter die Frischkäsecreme rühren. Die Creme auf den Kuchen geben und glatt verstreichen. Ca. 15 Pekannusskerne in gleichmäßigen Abständen darauf verteilen. Kuchen weitere ca. 2 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren in ca. 15 Stücke schneiden.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten + Wartezeit

Nährwerte pro Portion ca. 4 g E, 11 g F, 25 g KH, 260 kcal

Rezeptbilder:



Bildunterschrift: Kurkuma-Carrot-Cake mit dem Bio Kurkumasaft von HITCHCOCK:

Fotocredit: HITCHCOCK



Bildunterschrift: Die kleinen Kurkuma-Carrot-Cake Bites sind schnell zubereitet und schmecken kalt aus dem Kühlschrank am besten.

Fotocredit: HITCHCOCK

Über HITCHCOCK

HITCHCOCK steht seit über einem halben Jahrhundert für Direktsaft in höchster Qualität. Der Erfolg ist das Ergebnis der kontinuierlichen Umsetzung der HITCHCOCK Markenphilosophie, nach der ausschließlich die besten Rohstoffe zur Herstellung verwendet werden dürfen und die daraus hergestellten Produkte streng definierten und kontrollierten Qualitätsmerkmalen genügen müssen. Die sorgfältige Auswahl der Anbaugelände, lange Reifezeiten sowie die schonende Ernte sind bei HITCHCOCK daher ein selbstverständlicher Teil des Qualitätsprozesses. Diesem hohen Anspruch, der langjährigen Erfahrung und der zuverlässigen Qualität ist es zuzuschreiben, dass Millionen deutsche Haushalte der Marke HITCHCOCK ihr Vertrauen geschenkt haben und es jeden Tag mit Freude und Genuss erneut tun. Ob Mixdrink, Cocktail oder Gourmetgericht, mit den Direktsäften Zitrone, Limette, Bio-Ingwer und Bio-Kurkuma der HITCHCOCK Spice Collection lassen sich jederzeit vielfältige Leckereien zaubern und verfeinern. Die Ingwer Shot Collection sorgt für aktivierende Boosts sowie ein energiegeloses Lebensgefühl und umfasst die Geschmacksrichtungen Grapefruit & Limette, Maracuja & Acerola und Orange & Kurkuma. Die Fruchtessig-Kompositionen in Zitrone, Cassis und Himbeere sind neu im Sortiment und zeichnen sich durch ihre Qualität und handwerkliche Herstellungsweise sowie ihr vielfältiges Geschmacksprofil aus. Alle Produkte sind im Onlineshop unter www.hitchcock.de erhältlich.

Die Marke HITCHCOCK ist Teil der Valensina Gruppe, die zu den führenden Fruchtsaftunternehmen Deutschlands gehört. An drei Standorten verfügt das inhabergeführte Familienunternehmen über ein in Deutschland einzigartiges Know-how in Abfüll- und Verpackungstechnik.

Weitere Presseinformationen finden Sie unter <https://www.hitchcock.de/Presse/>.

Und noch mehr Einblicke gibt es hier:

www.instagram.com/hitchcock.official/

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Sarah Fischer, Sendlinger Straße 31, 80331 München, Tel.: 089 23 23 63 41,
hitchcock@kommunikationpur.com