

Normas 18-Karat Cake

18-Karat Cake

| | | | |
|-------------|------------|----------------------------------|--|
| 2 cups | 240 gr. | Mehl | <i>Ofen auf 180 C° vorheizen. Eine runde Backform großzügig einfetten und an Seite setzen. Mehl, Backpulver, Zimt und Salz vermischen. In einer großen Schüssel die Eier schlagen. Öl, Buttermilch, Zucker und Vanille zufügen und gut mischen. Mehlmischung, Möhren, Kokosnüsse und Walnüsse zugeben. Gut umrühren. In die vorbereitete Backform füllen und 50 – 55 Minuten backen.</i> |
| 2 teaspoons | 10 gr | Backpulver | |
| 2 teaspoons | 10 gr | Zimt | |
| ½ teaspoon | 3 gr. | Salz | |
| 3 | | Eier | |
| ¾ cup | 180 ml | Pflanzenöl | |
| ¾ cup | 180 ml | Buttermilch | |
| 2 cups | 400-450 gr | Zucker | |
| 2 teaspoons | 10 gr | Vanillin-Zucker | |
| 8 ounces | 240 gr. | Ananasstücke (Abtropfgewicht) | |
| 2 cups | 260 gr | geriebene Möhren | |
| 3 ½ ounces | 100 gr | geschnittelte Kokosnuss | |
| 1 cup | 120 gr | gehackte Walnüsse | |

Buttermilk Glaze

| | | | |
|--------------|--------|---------------------|---|
| 1 cup | 200 gr | Zucker | <i>Zucker, Backpulver, Buttermilch, Butter oder Margarine und Ahorn Sirup in einen kleinen Topf geben, verrühren und zum Kochen bringen. 5 Min. kochen und dabei umrühren. Von der Flamme nehmen und Vanille einrühren.</i> |
| ½ teaspoon | 3 gr. | Backpulver | |
| ½ cup | 120 ml | Buttermilch | |
| ¼ pound | 110 gr | Butter o. Margarine | |
| 1 tablespoon | 15 ml | Ahornsirup o. ähnl. | |
| 1 teaspoon | 5 gr | Vanillin Zucker | |

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und die Glasur langsam über den heißen Kuchen gießen. Den Kuchen in der Form lassen und abkühlen bis die Glasur eingezogen ist. Aus der Kuchenform nehmen und komplett runterkühlen.

Cream Cheese Frosting

| | | | |
|------------|-------------|---|--|
| ¼ pound | 110 gr. | Butter o. Margarine | <i>Butter oder Margarine mit Frischkäse verrühren bis eine schöne homogene Konsistenz entsteht. Vanille, Puderzucker, Orangensaft und Orangenaroma zugeben und gut rühren. Auf dem Kuchen verteilen und in den Kühlschrank stellen bis der Käseüberzug fest ist.</i> |
| 8 ounces | 250 gr | Frischkäse (Fettstufe) | |
| 1 teaspoon | 5 gr | Vanillin Zucker | |
| 2 cups | 240 gr. | Puderzucker | |
| 1 teaspoon | 5 ml | Orangensaft | |
| 1 teaspoon | 5 gr o mehr | geriebene Orangenschale alternativ Orangenaroma je nach Geschmack | |