



Carrot Cake basisrecept

Super populair en súper lekker: carrot cake! Met de FunCakes mix voor Carrot Cake maak je zelf snel en eenvoudig een heerlijke carrot cake!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Gâteau aux
carottes 500g

F10160
3,72 €



FunCakes Spray de Graissage-
Démoulage 200ml

F54100
4,99 €



FunCakes Feuilles de papier sulfurisé
25x25cm pk/50

F83460
3,95 €



PME Moule Carré Profond 20x20x7,5cm

SQR083
16,09 €

Ingrediënten

- 500 gram FunCakes mix voor Carrot Cake
- 80 ml water
- 3 eieren (ca. 150 g)
- 150 ml plantaardige olie
- 150 gram geraspte wortel
- Gehakte walnoten en/of gewelde rozijnen naar wens

Benodigdheden

- FunCakes Parchment Paper Sheets 25x25 cm pk/50
- PME Deep Square Pan 20 x 20 x 7,5cm
- Mengkom
- Mixer

Stap 1: Voorbereiding

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Doe de FunCakes Parchment Paper Sheets in de PME Deep Square Pan.

Stap 2: Maak de mix

Meng 500 gram FunCakes mix voor Carrot Cake met 80 ml water, 3 eieren, 150 ml plantaardige olie en 150 gram geraspte wortel. Voeg naar wens gehakte walnoten en/of gewelde rozijnen toe. Mix het rustig 5 minuten door elkaar en vul de bakvorm.

Stap 3: Bak de cake

Bak de cake in het midden van de oven in ca. 50-60 minuten gaar.

Stap 4: Geniet van dit Carrot Cake basisrecept.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.

Benieuwd geworden naar meer basisrecepten? Neem dan eens een kijkje op onze [basis receptenpagina](#)!