

Frühlingsrezepte

Möhrenkuchen mit Frischkäse-Frosting

Anzahl/Portionen



1

Springform

Zubereitungszeit



25 Min.

Backzeit 45 Min.



Zutaten

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 375 g Möhren | <input type="checkbox"/> 200 g Mandeln, gemahlen |
| <input type="checkbox"/> 250 g Mehl oder 220 g Vollkornmehl | <input type="checkbox"/> Fett für die Springform |
| <input type="checkbox"/> 2 TL Backpulver | <input type="checkbox"/> Für das Frosting: |
| <input type="checkbox"/> 250 g Zucker | <input type="checkbox"/> 300 g Frischkäse |
| <input type="checkbox"/> 1 TL Zimt | <input type="checkbox"/> 100 g Puderzucker |
| <input type="checkbox"/> 250 ml Öl, neutrales | <input type="checkbox"/> 1 Pk. Vanillezucker |
| <input type="checkbox"/> 4 Eier | <input type="checkbox"/> 1 Spritzer Zitronensaft |

So wird's gemacht

Eier, Zucker, Öl und Zimt mit dem Mixer verrühren. Die Karotten und Mandeln hinzugeben. Mehl und Backpulver mischen, ebenfalls unterrühren. Den Teig in eine gefettete 26er Springform füllen und bei 180 Grad Ober-/Unterhitze für 40-50 Minuten backen. Die Backzeit kann je nach Backofen variieren.

Für das Frosting Frischkäse und Zitronensaft mit dem Mixer auf niedriger Stufe glatt rühren. Puderzucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Nach dem Backen den Kuchen abkühlen lassen. Das Frosting mit der Streichpalette rundherum auftragen.