Karottenkuchen

Für den Teig:

375g Karotten, gerieben

250g Mehl

2TL Backpulver

200g Zucker

1TL Zimtpulver

250ml Öl, neutral

4 Eier

200g Mandeln oder Haselnüsse, gemahlen

 Fett für die Form

Für das Frosting:

300g Frischkäse

100g Puderzucker

1Pck. Vanillezucker

1Spritzer Zitronensaft

Zubereitung

Eier, Zucker, Öl und Zimt mit dem Mixer verrühren. Die Karotten und Mandeln oder Haselnüsse hinzugeben. Mehl und Backpulver mischen, ebenfalls unterrühren. Den Teig in eine gefettete Springform (26er) füllen, bei 180°C Ober-/ Unterhitze ca. 50 Minuten backen.

Man sollte eine Stäbchenprobe machen und die Erfahrungen mit dem eigenen Backofen berücksichtigen.

Den Kuchen abkühlen lassen.

Für das Frosting den Frischkäse und den Zitronensaft mit dem Mixer auf niedriger Stufe glatt rühren.

Puderzucker und Vanillezucker einrieseln lassen und nochmals verrühren.

Das Frosting mit einer Streichpalette oder einem Teigschaber rundherum auftragen.

**Statt dem Frosting eignet sich auch Schokoladenkuvertüre als Überzug.**

Verzieren kann man den Kuchen hervorragend mit Marzipankarotten oder -häschen etc.

Guten Appetit

