

Möhrenkuchen

Rezeptkiste

Zubereitungszeit: ca. 1,25 Stunden

Zutaten für 12 Stücke:

- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 250 g Brat- oder Backöl (oder ein anderes, neutrales Öl, z.B. Sonnenblumenöl)
- 375 g geraspelte Möhren
- 200 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln
- 1 TL Zimtpulver
- 2 TL Backpulver
- 250 g Mehl
- 300 g Frischkäse
- Zitronenschale und Zitronensaft
- 100 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- etwas Öl zum Fetten der Form
- etwas Mehl zum Ausstäuben der Form

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform (26 cm) fetten und mit etwas Mehl ausstäuben.

2. 4 Eier, 250 g Zucker, 250 g Brat- und Backöl oder anderes neutrales Öl und 1 TL Zimt in einer großen Schüssel mit dem Mixer schaumig verrühren. Die Karotten putzen und fein reiben (es werden 375 g da-von benötigt). Zusammen mit den 200 g gemahlene Haselnüssen zur Eiermasse geben. 250 g Mehl und 2 TL Backpulver mischen, ebenfalls unterrühren. Den Teig in die Springform füllen und glatt streichen.

3. Im Backofen ca. 40 - 50 Minuten backen. Nach 40 Minuten mit einem Holzstab in der Mitte des Kuchens prüfen, ob der Kuchen bereits fertig ist, ansonsten weiterbacken, bis am hineingesteckten Stäbchen kein Teig mehr hängen bleibt.

4. Für das Frosting von der Zitrone Zesten abziehen und zur Seite stellen. 300 g Frischkäse und Saft einer Zitronenhälfte (ca. 1 EL) mit dem Mixer auf niedriger Stufe glattrühren. 100 g Puderzucker und 1 Päckchen Vanillezucker einrieseln lassen.

5. Das Frosting mit einem Messer oder einer Palette auf den abgekühlten Kuchen auftragen, mit Zitronenzesten dekorieren.

Unser Tipp!

Man kann auch gehackte Haselnüsse, Pistazien oder kleine Marzipan-Möhren auf dem Kuchen verteilen.

Ökullus wünscht **Guten Appetit!**