



saftiger Möhrenkuchen mit Frischkäse

- 375 g Möhren (Karotten)
- 250 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 275 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- ½ TL Zimt
- ¼ l Öl, z. B. Sonnenblumenöl, Rapsöl oder Traubenkernöl
- 4 Eier, Gr. M
- 100 g gehackte Walnüsse
- 100 g gemahlene Mandeln
- 200 g Doppelrahm-Frischkäse
- 2 EL Schlagsahne
- 100 g Puderzucker
- Pistazien zum Verzieren (optional)

So wird's gemacht:

Die Möhren schälen und fein reiben. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zimt in eine Rührschüssel geben und mischen. Das Öl zufügen und unterrühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Danach Möhren, Walnüsse und Mandeln unter den Teig heben. Den Teig in eine gefettete, mit Mehl bestäubte Springform (26 cm Ø) geben und glattstreichen.

Den Backofen vorheizen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C) und den Möhrenkuchen 50 bis 60 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen, vom Springformrand lösen und abkühlen lassen.

Den Frischkäse und die Sahne mit dem Schneebesen des Handrührgerätes glattrühren. Puderzucker zufügen und alles zu einer festen Creme aufschlagen. Möhrenkuchen komplett aus der Form lösen und mit dem Frischkäse-Topping bestreichen. Nach Belieben mit Pistazien verzieren.

Wir wünschen viel Freude beim Nachbacken!