

Möhrenkuchen – saftig, süß und lecker

Aus was?

Zutaten für den Kuchenteig:

- * 250 g Mehl
- * 2 TL Backpulver
- * 1 Pck. Vanillezucker
- * 180 g Zucker - ich mische weißen und braunen Zucker
- * 2 TL Zimt
- * 1 Prise Salz
- * 380 g Möhren
- * 250 ml Rapsöl - oder Sonnenblumenöl
- * 4 Eier
- * 200 g gemahlene Mandeln

Zutaten für den Guss

- * 200 g Frischkäse
- * 40 g Puderzucker

Wie?

- * Springform (24 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Den Rand gut einfetten und mit gemahlene Nüssen oder Semmelbröseln ausstreuen.
- * Karotten schälen und grob reiben.
- * Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
- * Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zimt in einer großen Schüssel vermischen. Öl und Eier nacheinander unterrühren.
- * Zum Schluss die Karotten und gemahlene Mandeln unterheben und den Teig in die Kuchenform füllen.
- * Den Kuchen im vorgeheizten Backofen für 55-65 Minuten backen. Auskühlen lassen und erst dann aus der Form lösen.
- * Frischkäse mit Puderzucker mit dem Handmixer cremig aufschlagen und den Guss auf dem Kuchen verstreichen. Den Kuchen mit Pistazien und Marzipanmöhren dekorieren.



Fotos:

Tipps:

- ♥ Du kannst auch 2 Teelöffel Kakaopulver mit in den Teig geben. Dann hast du einen schokoladigen Geschmack.
- ♥ Wenn du keine Möhren im Kuchen magst, kannst du stattdessen geriebene Äpfel nehmen. Dann bleibt der Kuchen saftig. Oder du nimmst einen Esslöffel mehr Öl.