Karottenkuchen mit Frischkäse-Frosting – so saftig

Zutaten für 1 Springform

- 400 g Möhren
- 250 g Dinkelmehl
- 1 EL Backpulver
- 200 g Zucker
- 250 ml Sonnenblumenöl
- 4 Eier
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Prise Salz

optional:

- 1 TL Zimt (oder geriebene Zitronenschale)

Für das Frischkäse-Frosting:

- 450 g Frischkäse
- 150 g Puderzucker
- 1 EL geriebene Zitronenschale
- Zitronensaft

als Deko:

- 12 Marzipanmöhren

Arbeitszeit:	ca. 25 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 45 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 70 Minuten

Zubereitung:

1. Reibe die Möhren.

2. Rühre Eier, Salz, Zucker und Öl in einer Schüssel schaumig. Gib nach Belieben Zimt oder geriebener Zitronenschale dazu. Hebe die geriebenen Möhren und die gemahlenen Nüsse unter. Mische das Mehl mit dem Backpulver und rühre die Mehlmischung ebenfalls unter.

3. Fülle den Teig in eine gefettete 26 cm Springform. Backe den Möhrenkuchen 45 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze. Teste mit der Stäbchenprobe, ob er gar ist. Lass den Kuchen anschließend gut abkühlen und lege ihn auf eine Tortenplatte.

4. Rühre den Frischkäse mit Zitronensaft und Puderzucker mit einem Schneebesen von Hand zu einem cremigen Frischkäse-Frosting. Verteile das Frosting gleichmäßig auf dem Kuchen und dekoriere ihn mit Marzipanmöhren.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.