

Saftiger Karottenkuchen



vegetarisch

stillfreundlich

kleinkindtauglich

Zutaten für eine 26 cm Springform (12 Stück):

Für den einfachen Karottenkuchen:

- 300 g Möhren
- 200 g Zucker
- 250 g gemahlene Haselnüsse (oder Mandeln)
- 80 g Semmelbrösel
- ½ TL Backpulver
- 1 TL Ceylon-Zimt
- 5 Eier (getrennt)
- 5 EL Orangensaft

Für das Frischkäse-Frosting:

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

Für den Zuckerguss (statt Frischkäse):

- 150 g Puderzucker
- 2 EL Zitronensaft

Ideen für eine süße Dekoration:

- 12 Marzipanmöhren ([Marzipan-Möhren selber machen](#))
- Pistaziensplitter (ohne Salz)
- Mandelblättchen (oder alternativ kleine Schokoladeneier, Schokosplitter oder Krokant)

Arbeitszeit:	ca. 25 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 60 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 85 Minuten

Saftiger Karottenkuchen mit Nüssen - Tipps zur Zubereitung:

Damit du ganz schnell einen leckeren Karottenkuchen auf dem Tisch stehen hast, solltest du bei der Zubereitung praktisch vorgehen. Lege dir alle Zutaten zurecht, bereite die Möhren vor (sie müssen geschält und geraspelt werden) und trenne die Eier. Dann kann es losgehen:

1. Schlage die Eiweiße zu festem Schnee und hebe das Ganze später vorsichtig unter den Teig. Dann backt dein Karottenkuchen besonders luftig aus.
2. Schlage auch die Eigelbe mit dem Zucker, dem Zimt und dem Orangensaft schaumig. Auch das sorgt für mehr Luft im gebackenen Kuchen.
3. Reibe die Karotten weder zu fein noch zu grob, damit sie im Kuchen ihr volles Aroma entfalten. Ich nehme immer eine normale Küchenreibe und verwende die zweite Größe. Mische die geriebenen Karotten unter das schaumige Eigelb.
4. Rühre die geriebenen Nüsse, das Backpulver und die Semmelbrösel unter.
5. Hebe den Eischnee unter den Teig.
6. Fülle den Kuchen in eine gefettete Springform. Backe den Möhrenkuchen nicht zu lange, damit er saftig bleibt. Eine Stunde bei 175°C Ober-/Unterhitze reicht aus.
7. Lasse den Kuchen abkühlen, bevor du ihn mit Frischkäse oder Zuckerguss überziehst.
8. Lagere den Kuchen im Kühlschrank, dort bleibt er bis zu vier Tage frisch.

Du bist ein großer Fan von Karottenkuchen, verträgst aber keine Nüsse? Kein Problem! Probiere einfach meine saftigen [Möhrenmuffins](#) aus Weizenmehl.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

