



HoffmannTM
.....

Karottenkuchen

Zutaten

(Für ein Blech)

- 400 g Karotten
- 300 g Mehl
- 200 g gemahlene Mandeln
- 2 TL Backpulver
- 2 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 175 ml Pflanzenöl
- 150 g Zucker
- 2 EL Vanillepaste
- 5 Eier
- 1 Zitrone
- 300 g Frischkäse
- 150 g weiche Butter
- 200 g Puderzucker
- Marzipan-Möhren

Zubereitung

1. Die Karotten schälen und reiben. Dabei die eine Hälfte der Möhren fein und die andere Hälfte gröber reiben. Pflanzenöl, 150 g Zucker und 1 EL Vanillepaste in eine Rührschüssel geben und schaumig rühren. Anschließend nacheinander die fünf Eier hinzugeben und jeweils gut unterarbeiten. Währenddessen das Mehl, die gemahlene Mandeln, Salz und Zimt in einer separaten Schüssel gut miteinander vermengen. Etwas Zitronenzeste sowie den Saft einer halben Zitrone zur Zucker-Ei-Mischung geben. Danach nach und nach die Mehl-Mandel-Mischung unterrühren. Abschließend die geriebenen Karotten unterheben. Den Teig auf eine Backplatte geben, glattstreichen und bei 175 °C Ober-/Unterhitze 40–45 Minuten backen. Anschließend vollständig auskühlen lassen.
2. Währenddessen Frischkäse mit Puderzucker, dem Zitronensaft aus der zweiten Hälfte, weicher Butter und 1 EL Vanillepaste zu einer weichen Masse verrühren. Den abgekühlten Boden aus der Backplatte lösen und das Topping sowie die Marzipanmöhren darauf verteilen. Anschließend den Kuchen kalt stellen.
3. Den Kuchen anschneiden und servieren.

BACKPLATTE



PFAS-FREE

„Kochen, Rezepte und Inspiration“
Werde Teil unserer Facebook Gruppe!



GRUPPE BEITRETEN



Die besten

CADLEKOCHT
mas REZEPTE