



Karottenkuchen mit Nüssen und Frischkäsefrosting

Für den Teig:

- 120 g brauner Zucker
- 170 ml Rapsöl oder Sonnenblumenöl
- 3 Eier
- 200 g helles Mehl
- 50 g Kokosraspeln
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1 Prise Muskat
- 1 TL Backpulver
- $\frac{1}{2}$ TL Natron
- ca. 160 g geraspelte Karotten
- 70 g gehackte Nüsse (z. B. Haselnuss)

Für das Frosting:

- 150 g Frischkäse natur
- 90 g weiche Butter
- 200 g Puderzucker





- verrührt das Öl mit Zucker in einer Schüssel ca. 2 Minuten lang
- gibt dann die Eier einzeln, nach und nach dazu
- vermischt in einer separaten Schüssel alle trockenen Zutaten und gibt diese dann zur Eier-Mischung
- vermengt alles zu einem glatten Teig
- die geschälten und geraspelten Karotten hebt ihr abschließend mit einem großen Löffel unter den Teig, bis sich alles gleichmäßig vermischt hat
- legt eine Kastenform mit Backpapier aus und füllt den Teig in die Form
- verstreicht den Teig gleichmäßig in der Form

Bei 170 °C (Unter-/Oberhitze) ca. 45 Minuten backen.

- lässt den Kuchen nach dem Backen kurz in der Form abkühlen
- löst ihn dann aus der Form und vom Backpapier und lässt ihn auf einem Kuchenrost vollständig erkalten
- für das Frosting schlägt ihr zunächst die Butter kurz auf, vermischt diese dann mit dem Frischkäse zu einer glatten Masse (sollte die Butter zu kalt sein bilden sich Klümpchen)
- dann siebt ihr den Puderzucker über die Butter-Frischkäse-Masse und schlägt alles zu einem glatten Frosting auf
- bestreicht den gesamten Kuchen gleichmäßig mit dem Frosting
- abschließend könnt ihr den Kuchen mit ein paar gehackten Nüssen, Zucker-/Marzipankarotten oder ähnlichem verzieren