Karottenkuchen

CENTRUM GALERIE

Arbeitszeit ca. 35 min
Koch-/Backzeit ca. 40 min
Gesamtzeit ca. 1 Std. 15 min

Foto: Maria Panzer / Einfach Backen

1.

Eier, Zucker, Öl und Zimt mit dem Mixer verrühren. Die Karotten und Mandeln hinzugeben. Mehl und Backpulver mischen, ebenfalls unterrühren. Den Teig in eine gefettete 26er Springform füllen.

2.

Im heißen Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 40 - 50 Minuten backen. Man sollte eine Stäbchenprobe machen und die Erfahrungswerte mit dem eigenen Backofen berücksichtigen.

3.

Für das Frosting Frischkäse und Zitronensaft mit dem Mixer auf niedriger Stufe glatt rühren. Puderzucker und Vanillezucker einrieseln lassen.

4.

Nach dem Backen den Kuchen abkühlen lassen. Das Frosting mit der Streichpalette rundherum auftragen.

Zutaten

Für den Teig
400g Karotten
1 Prise Salz
1 TL Orangenschale
200g gemahlene Mandeln
200g Weizenmehl (Type 405)
2 TL Backpulver
4 Eier (Gr. M)
250g Zucker
100 ml Sonnenblumenöl
2 EL Orangensaft
etwas Butter für die Form

Für die Glasur & Deko
200 g Puderzucker
3 EL Orangensaft
1 Pck.Marzipanmöhren