

Karottenkuchen mit Frischkäsetopping



Zutaten:

- 375 g Karotten
- 3 gestr. TL Backpulver
- 250 g Mehl
- 275 g Zucker
- 100 g Puderzucker
- 1 Päckchen Bourbon Vanillezucker, oder 1 TL selbstgemachter Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1/2 TL Zimt, gemahlen
- 250 g Öl, neutraler Geschmack
- 4 Stück Eier
- 200 g gemahlene Mandeln
- 200 g Frischkäse, doppelrahm
- 2 EL Sahne

Teigzubereitung:

275 g Zucker, Vanillezucker, Eier und Öl in eine Rührschüssel geben und cremig rühren.

Mehl, Backpulver, Salz und Zimt hinzufügen und vermischen. Mandeln und Karotten mit in die Masse vermischen.

Teig in eine eingefettete Springform geben.

Den Kuchen 50-60 min. bei 150 °C backen.

Frischkäsetopping:

Frischkäse mit der Sahne und 100 g Puderzucker zusammen vermischen.

Frischkäsetopping auf dem abgekühlten Kuchen verteilen.

