

Karottenkuchen mit Frischkäsecreme

Zubereitung: 20 min

Backzeit: 35 bis 40 min

Zeit insgesamt: 1 Std.

Zutaten für einen Kuchen mit 20 cm Durchmesser:

Für den Teig:

125 g Butter, zimmerwarm

100 g Zucker

1 Prise Salz

1 Prise gemahlene Vanille

2 Eier

250 g Karotten

½ TL Zimt

100 g Mandeln, gemahlen

125 g Mehl

2 TL Backpulver

Für die Creme:

200 g Frischkäse, Doppelrahmstufe

80 g Puderzucker

1 Spritzer Zitronensaft

etwas gemahlene Vanille

Ansonsten:

12 Marzipan-Karotten

Mandelblättchen

Besonderes Werkzeug:

Springform mit 20 cm Durchmesser

Handrührgerät oder Küchenmaschine mit Schneebesens

Reibe

Zubereitung:

Die Springform mit Butter oder Öl einpinseln. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Teig die Karotten schälen und fein reiben.

Die weiche Butter mit dem Zucker, Salz und der Vanille in einer Rührschüssel 3 min weißcremig aufschlagen. Anschließend einzeln die Eier unterrühren. Die Karotten dazugeben und kurz verrühren.

Anschließend Zimt, Mehl und Backpulver dazu sieben. Die Mandeln ebenfalls mit hinzugeben. Alles ganz kurz verrühren.

Den Teig in die vorbereitete Springform füllen, etwas glatt streichen und bei mittlerer Schiene 35 bis 40 min backen. Stäbchenprobe bitte nicht vergessen! Danach herausnehmen und auf einem Kuchengitter 10 min abkühlen lassen bevor die Springform gelöst wird. Anschließend vollständig abkühlen lassen.

Wenn der Kuchen erkaltet ist, kann die Frischkäsecreme zusammengerührt werden. Hierfür alle Zutaten kurz mit dem Schneebesen eines Handrührgeräts glatt rühren. Die Creme mit einem Teigschaber, Löffel oder einer Winkelpalette auf den Kuchen streichen. Mit den Marzipankarotten und Mandelblättchen verzieren.

Den Kuchen anschließend bis zum Verzehr kalt stellen.

Der Karottenkuchen bleibt gut verpackt und gekühlt 3 bis 4 Tage saftig.

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥