

EINER VON HIER!

KREATIV



Osterbackrezept: Leckerer Karottenkuchen mit Frischkäse

Ob Karottenkuchen, Möhrenkuchen, Carrot Cake oder Rüblikuchen – das Rezept bleibt im Prinzip immer gleich. **Geriebene Möhren** dürfen dabei natürlich in keinem Rezept für Möhrenkuchen fehlen. Sie sorgen dafür, dass der Kuchen schön saftig wird.

Tipp: Wer möchte, dass die Karotten im Kuchen gut zu sehen sind, raspelt sie nicht ganz so fein.

Eine weitere Zutat, die in fast jedem Rezept für Möhrenkuchen vorkommt, sind **Nüsse**. Zumeist als Mandeln oder Walnüsse, entweder gehackt oder gemahlen. Damit erhält der Kuchen nicht nur Biss, sondern die Nüsse ersetzen in vielen Rezepten komplett das Mehl – deshalb ist der Karottenkuchen eine gute Alternative für Menschen, die **Gluten** nicht vertragen.

Da die Karotten schon eine gewisse Süße mitbringen, wird in manchen Rezepten gar kein Zucker als Zutat benötigt. Falls doch, kann der Zuckergehalt aber auch eigenständig reduzieren.

Gegebenenfalls kann man noch mit einem Zuckerguss oder im Frischkäse-Topping die fehlende Süße wieder ausgleichen.

Jetzt aber los! 😊

Zutaten für den Teig:

- 355 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 2 TL Zimtpulver
- 1 TL Ingwerpulver
- ½ TL Muskat, gemahlen
- ¼ TL Nelkenpulver
- ¼ TL Salz
- 340 g weiche Butter
- 425 g Zucker (ggf. reduziere auf ca. auf 350 g Zucker)
- 2 TL Vanilleextrakt
- 4 große Eier (auf Raumtemperatur)
- 300 g Karotten, fein geraspelt
- 150 g Walnüsse, gehackt
- 50 g Rosinen

Für die Creme:

- 240 g Frischkäse (auf Raumtemperatur)
- 75 g weiche Butter
- 300 g Puderzucker
- 1 EL Zitronen - Abrieb
- 2 TL Zitronensaft
- 12 Marzipankarotten zur Dekoration
- 1 kleines Schokoladenhäuschen zur Dekoration für die Kuchenmitte

EINER VON HIER!

KREATIV



Zubereitung: (Arbeitsaufwand: ca. 45 Minuten)

Den Ofen auf 180° Grad vorheizen, eine Springform von 24 cm Durchmesser fetten und den Boden mit Backpapier auslegen.

Für den Teig das Mehl, Backpulver, Natron, Zimt, Ingwer, Muskat, Nelken und Salz mischen. Die Karotten schälen, fein raspeln und die Walnüsse hacken.

In einer großen Schüssel die Butter mit dem Zucker cremig rühren, das Vanilleextrakt und ein Ei nach dem anderen dazugeben und unterrühren. Die Mehlmischung dazu geben und alles gut miteinander verrühren.

Die geraspelten Karotten, Walnüsse und Rosinen unterrühren.

Den Teig in die vorbereitete Springform füllen und im vorgeheizten Ofen etwa 60 - 80 Min. backen. Der Teig sollte in der Mitte fest sein, wenn man mit dem Finger drauf drückt, oder in der Mitte eine Stäbchenprobe machen. Den Kuchen etwa 10 Min. in der Form abkühlen lassen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für die Frischkäsecreme den Frischkäse mit der weichen Butter, dem Puderzucker, Zitronenschale und Zitronensaft verrühren.

Die Creme reicht, um den ganzen Kuchen damit zu bestreichen.

Zur Dekoration kann man die 12 Marzipankarotten oben drauflegen und gerne in die Mitte ein kleines Schokoladenosterhäschen setzen.

Quelle:

<https://www.chefkoch.de/rezepte/1387921243852622/Karottenkuchen-mit-Frischkaesecreme.html>

Text frei nach Rezept von Pumpkin-Pie

<http://www.chefkoch.de/groups/2,2600/Pumpkin-Pie-s-Schlemmerparadies.html>

Bild:

Lebensmittel Foto erstellt von KamranAydinov - de.freepik.com