



Karottenkuchen mit Frischkäsetopping

Zutaten

für 12 Stück Kuchen

- 150 g brauner Zucker
- 180 g Pflanzenöl
- 3 EL fetter Joghurt (10 %)
- 3 Eier
- 1 päck. Vanillezucker
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 2 TL Zimt
- 1/4 TL Muskatnuss
- 1/2 TL Salz
- 260 g geriebene Karotten
- 150 g Walnüsse
- 300 g zimmerwarmer Frischkäse
- 120 g zimmerwarme Butter
- 100 g Puderzucker

Besonderes Zubehör

Handrührgerät,
Kastenreibe,
Springform

Schwierigkeitsgrad

Normal

Zubereitungszeit

30 Minuten
+ 40 Minuten Backzeit
Auskühlzeit



Zubereitung

Braunen Zucker, Öl, Eier, 1/2päck. Vanillezucker, Zimt, Muskat, Salz und Joghurt in einer Schüssel verrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. Mehl und Backpulver nach und nach einsieben unditerrühren, bis sich die Zutaten verbunden haben. Karotten schälen und fein raspeln. Die Walnüsse grob hacken und beides zum Teig geben. Eine Springform mit Butter einfetten und leicht mit Zucker bestreuen. Den Teig hineinfüllen und den Kuchen bei 180 Grad Umluft im vorgeheizten Backofen für 35 – 40 Minuten backen. Stäbchentest machen. Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, das Frosting in die Mitte geben und mit einem Löffel oder Spatel vorsichtig kreisförmig nach außen ziehen. Für das Frosting den Frischkäse mit der Butter zusammen mit einem Mixer cremig aufschlagen und den Puderzucker unterrühren, bis eine glatte Creme entstanden ist. Mit Vanillezucker und etwas Salz abschmecken und auf dem Kuchen geben. Wichtig der Kuchen muss ausgekühlt sein.