

ZUTATEN

KUCHEN

- 3 Eier
- 180g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 180ml Sonnenblumenöl
- 180g Mehl
- 2TL Backpulver
- 1TL Zimt
- 40g Mandeln gerieben
- 40g Mandeln gehackt
- Prise Salz
- 300g Karotten

TOPPING

- 300g Doppelrahmfrischkäse
- 30g Puderzucker
- 20g weiche Butter
- 1 Vanilleschote
- Spritzer Zitronensaft
- 20g Mandeln gehackt

KLASSISCHER KAROTTENKUCHEN

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen

2. Für den Karottenkuchen Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig aufschlagen. Öl einfließen lassen. Mehl, Backpulver, Zimt und Salz dazu geben und alles zu einem homogenen Teig verrühren. Mandeln, sowie gepuzte und geriebene Karotte dazu geben und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben. Im Ofen ca. 30 Minuten backen und anschließend ca. 30 Minuten auskühlen lassen

3. Für das Topping Frischkäse mit Puderzucker, weicher Butter, Mark der Vanilleschote und Zitronensaft zusammen rühren und auf den ausgekühlten Karottenkuchen streichen. Mit übrigen, gehackten Mandeln bestreuen und mit lieben Menschen genießen

REZEPT FÜR: Ø26CM SPRINGFORM
DAUER: 1 STUNDE 15 MINUTEN
ARBEITSZEIT: 0 STD 15 MIN | RUHE-/BACKZEIT: 1 STD 00 MIN)



NOTIZEN