



Karottenkuchen mit Frischkäsecreme

Zeit gesamt
1h 40min

Zubereitungszeit
1h

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Karotten	350 g
Walnüsse	75 g
Orangen	1 St.
Sonnenblumenöl	225 ml
Rohrzucker	225 g
Vanillinzucker	20 g
Eier	3 St.
Weizenmehl, Type 405	275 g
Backpulver	15 g
Muskatnuss, gemahlen	
Zimt	0.5 TL
Rosinen	75 g
Butter	50 g
Puderzucker	125 g
Frischkäse, natur	200 g
Schokolade, Weiß	30 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel

1. Backofen auf 150 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Karotten schälen, Enden entfernen und grob raspeln. Walnüsse grob hacken. Orange heiß abwaschen, ca. 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.
2. In einer Schüssel Öl, Zucker, Vanillinzucker und Orangensaft verrühren. Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Backpulver und Gewürze mischen und zufügen. Karotten, Walnüsse und Rosinen unterheben. Teig in eine gefettete Springform (ca. 26 cm Ø) geben und im Ofen ca. 75 Min. backen. Anschließend ca. 15 Min. in der Form, dann auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.
3. In einer Schüssel Butter, Puderzucker, Frischkäse und Orangenschale kurz verrühren und den Kuchen damit bestreichen. Schokolade grob raspeln und Kuchen damit garnieren und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Der Kuchen schmeckt besonders gut, wenn du ihn 1–2 Tage im Voraus zubereitest – vor dem Servieren die Creme zubereiten und Kuchen damit bestreichen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 379 kcal

Kohlenhydrate 45 g

Eiweiß 6 g

Ballaststoffe 2 g

Fette 20 g
