



Karottenkuchen mit Schokoananas

Zeit gesamt
2h

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

| | |
|-----------------------------------|--------|
| Karotten | 400 g |
| Äpfel, rot | 1 St. |
| Butter | 150 g |
| Eier | 3 St. |
| Vanillinzucker | 8 g |
| Brauner Zucker | 230 g |
| Zimt | 0.5 TL |
| Salz | |
| Weizenmehl, Type 405 | 350 g |
| Backpulver | 1 TL |
| Ananas in Edelbitterschokolade | 150 g |
| Frischkäse, natur | 100 g |
| Puderzucker | 200 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Springform 28 cm Durchmesser, grobe Reibe

1. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Karotten schälen, Enden entfernen und grob raspeln. Apfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und ebenfalls raspeln. In einer Schüssel 120 g weiche Butter, Eier, Vanillinzucker, Rohrzucker, Zimt und 1 Prise Salz mit einem Handrührgerät schaumig aufschlagen.
2. Mehl und Backpulver unterheben und verrühren. Eine Springform (Ø 26 cm) am Boden mit Backpapier auslegen und die Ränder einfetten. Geraspelte Möhre, Apfel und schokolierete Ananasstücke vorsichtig unter den Teig heben und in die Springform geben. Karottenkuchen für ca. 45 Min. backen und anschließend zum Abkühlen auf ein Kuchengitter geben.
3. Für das Topping in einer Schüssel Frischkäse, Puderzucker und 30 g weiche Butter mit dem Handrührer verrühren. Frischkäse-Frosting auf dem abgekühlten Kuchen verstreichen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 338 kcal |
| Kohlenhydrate | 55 g |
| Eiweiß | 5 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 11 g |