

# Karottenkuchen MIT FROSTING

für eine 20 cm Springform (bei 24 cm das 1 1/2 fache Rezept und bei 28 cm oder einer Kastenform/Backblech das 2 fache Rezept nehmen)

## ZUTATEN

### KUCHEN

- 200 g Karotten
- 200 g Einkorn Vollkornmehl "extrafein"
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1 TL Natron
- 1 TL (Weinstein) Backpulver
- ¼ TL Muskatnuss
- 2 TL Zimt
- 1 Msp. gemahlene Nelken
- 110 g brauner Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 2 Ei(er)
- 90 g Öl
- 1 Prise Salz
- 4 EL Joghurt
- 50 g gehackte Nüsse (Pekannüsse, Walnüsse...)
- für die Verzierung Pistazien klein hacken oder andere Nüsse verwenden

### FROSTING

- 200 g Frischkäse
- 80 g Butter weich
- 1 Prise Salz
- optional 1 TL Vanillezucker
- 60 g Puderzucker



## ZUBEREITUNG

### KUCHEN

1. Karotten raspeln
2. Mehl, gemahlene Mandeln, Natron, Backpulver, Muskat, Zimt und gem. Nelken vermengen
3. Zucker, Vanillezucker und Eier cremig schlagen (ca. 5-7 min mit dem Handrührgerät)
4. Das Öl hinzugeben und gut verrühren
5. Salz, Joghurt, geriebene Karotten und gehackte Nüsse kurz unterrühren
6. Mehlmischung nur so gründlich wie nötig unterheben
7. Die Backform einfetten und den Backofen auf 185°C Umluft vorheizen
8. Den Teig in die Form geben und für ca. 45 Minuten auf unterster Schiene backen (Stäbchenprobe nicht vergessen)
9. Kuchen aus dem Ofen nehmen und gut abkühlen lassen

### FROSTING

1. Frischkäse, weiche Butter, Salz und Vanilleextrakt zu einer gleichmäßigen Masse verarbeiten
2. Den Puderzucker unterrühren
3. Das Frosting in den Kühlschrank stellen
4. Sobald der Kuchen abgekühlt ist, das Frosting mit Teigschaber auf den Kuchen verteilen
5. Für die Verzierung gehackte Nüsse auf dem Kuchen verteilen