

„Julias“ Karottenkuchen

Zutaten: für den Teig:
500 gr. Möhren
250 gr. Walnüsse
250 gr. Vollkornmehl
2 TL Natron
2 TL Zimt
300 gr. Brauner Zucker
4 Eier
250 ml Pflanzenöl

für die Creme:
200 gr. Doppelrahmfrischkäse
120 gr. Puderzucker
80 gr. Butter
1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung

1. Möhren schälen und raspeln.
2. Walnüsse grob hacken.
3. Mehl, Natron, Zimt, Zucker und Möhren vermischen.
4. Backofen auf 180° vorheizen.
5. Ein kleines Backblech mit Backpapier auslegen.
6. Eier schaumig schlagen und nach und nach das Öl einmischen.
7. Die Eiercreme mit Karottenmischung vermengen.
8. Auf dem Backblech verteilen und glatt streichen.
9. Den Kuchen 40 – 50 Minuten backen.
10. Für die Creme alle Zutaten miteinander vermischen und cremig schlagen.
11. Den fertig gebackenen Kuchen abkühlen lassen.
12. Die Creme auf dem abgekühlten Kuchen verteilen und glatt streichen.