



## Benötigte Zutaten

### Für den Teig

350 g Nüsse /  
Studentenfutter

400 g Karotten

6 Eier (Größe L)

100 g Zuckerersatz

150 g **Premium Teebutter**  
(geschmolzen)

125 g Vollkornmehl

1/2 Pkg. Backpulver

### Für das Frosting

750 g **Premium Topfen**

2 EL **Premium Sauerrahm**

etwas Vanillemark

4 EL Süße nach Wahl

### Für die Deko

Karotten

Petersilie

## Karottenkuchen mit Topfencreme-Frosting

Saftig, aromatisch und mit einer frischen Topfencreme: Dieses Karottenkuchen Rezept überzeugt mit ausgewogenen Zutaten, feiner Süße und cremigem Frosting. Ideal für jede Gelegenheit und mit einem geschmacklichen „Sahnehäubchen“.

## Anleitung

### Für den Teig

1. Für den Teig das Studentenfutter im Mixer zerkleinern/fein mahlen.
2. Die Karotten waschen, putzen und raspeln.
3. Die Eier mit dem Zuckerersatz in der Küchenmaschine minutenlang schaumig aufschlagen. Die geschmolzene Butter einrühren.
4. Mehl und Backpulver vermengen und unter die flüssigen Zutaten heben, dann die Karotten und das Studentenfutter unterheben.
5. Den Teig in eine gebutterte Kastenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Heißluft für 35 bis 40 Minuten backen (Nadelprobe machen!).
6. Aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

### Für das Frosting

7. Alle Zutaten für das Frosting verrühren und großzügig auf dem Kuchen verteilen.
8. Den Kuchen optional mit gehackten Nüssen und Zitronenscheiben garnieren.
9. Für den Osterlook Karotten in kleine Dreiecke schneiden und mit einem Petersilienblatt als Mini-Karotten auf den Kuchen legen.



Tipp: Für eine glutenfreie Variante das Weizenmehl durch glutenfreies Mehl ersetzen, z. B. eine Mischung aus Reismehl, Maisstärke und gemahlene Mandeln. Auf glutenfreie Qualität bei Backpulver und weiteren Zutaten achten.



Ein Rezept von  
[cookingcatrin.at](http://cookingcatrin.at)