



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

Ultrasaftig und leicht – dieser Karottenkuchen ist ein Gedicht und darf auch während der Fastenzeit ohne Reue genossen werden! Mit cremigem Topfen-Frosting bekommt der Kuchen nicht nur ein optisches, sondern geschmackliches „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.

SalzburgMilch



Ein Rezept von
cookingcatrin.at