Möhrenkuchen

lecker

Zutaten (für eine kleine Springform):

etwas Butter und Grieß für die Backform
3 Eier
125g brauner Zucker
1 Msp. Zimt
1 Prise Salz
Mark von 1 Vanillenschote
125g geraspelte Möhren
125g gemahlene Haselnüsse (oder 1 Teil gemahlene Mandeln und 1 Teil gemahlene Haselnüsse)
125g Mehl
½ TL Backpulver

Für das Frosting:
125g Puderzucker
125g Doppelrahmfrischkäse
50g kalte Butter

Zubereitung

1. Eine kleine Springform fetten und mit Grieß ausstreuen. (Wer keinen Grieß mag, nimmt einfach Mehl.) Den Backofen auf 170˚C vorheizen (Umluft)/190˚C E-Herd.
2. Als nächstes Eier, Zucker, Zimt, Salz und Vanillemark mit dem Schneebesen des Rührgeräts vermengen. Anschließend Möhren und Nüsse unterheben. Zu guter Letzt Mehl und Backpulver mischen, unterrühren und alles in die Springform füllen. Im heißen Ofen ca. 35 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen.
3. Für das Frosting Frischkäse und Butter mit dem Schneebesen des Rührgeräts bei mittlerer Stufe verrühren. Nach und nach den Puderzucker (vorher durchsieben!) unterrühren. Dann bei höchster Stufe ca. 5 Minuten rühren. Frosting auf den Kuchen streichen....fertig.

   Achtung: das Frosting ist recht süß und sehr reichhaltig!!

www.die-degens.de