

Karotten-Kuchen mit Frischkäse-Frosting

Zutaten für den Teig:

- 3 Eier
- 150 g Zucker
- 75 g brauner Zucker
- 180 g neutrales Pflanzenöl
- 285 g Mehl
- 15 g Backpulver
- 360 g geraspelte Möhren
- 80 g Haselnüsse
- 80 g Walnüsse
- 50 g Rosinen
- 1 Bio-Orange
- 0,5 TL Ingwer
- 3 Prisen Salz
- 1 TL Zimt
- 0,2 TL geriebene Muskatnuss
- 0,2 TL Lebkuchengewürz

Möhren schälen und grob raspeln. Eine Backform (Springform mit 26 cm Durchmesser oder ein 30 mal 20 cm großes Backblech) ausfetten und mehlieren. Nach Geschmack Rosinen als Zutat verwenden und in etwas Likör, Schnaps oder einer anderen Flüssigkeit einlegen. Die Nüsse in eine Pfanne geben und ohne Fett einige Minuten rösten, bis sie schön duften und etwas Farbe bekommen. Die gerösteten Nüsse abkühlen lassen, dann grob hacken. Orangenschale abreiben, Ingwer schälen und fein reiben.

Öl, Zucker, Eier, alle Gewürze sowie Orangenabrieb und Ingwer in eine Rührschüssel geben und aufschlagen. Mehl mit Backpulver mischen und zur Ölmischung geben. Alles mindestens 1 Minute gut verrühren. Danach zuerst die Möhren unterheben, dann die Nüsse. Die eingeweichten Rosinen abtropfen lassen und zum Teig geben.

Den Teig in die Backform füllen und bei 180 Grad 50-60 Minuten backen. Zum Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Falls die Oberfläche des Kuchens zu schnell dunkel wird, die Temperatur herunterschalten und gegebenenfalls die Backzeit verlängern. Den Kuchen gut auskühlen lassen.

Zutaten für das Frosting:

- 120 g weiche Butter
- 160 g Puderzucker
- 240 g Frischkäse
- 0,5 Vanille-Schote oder Vanille-Aroma

Butter und Puderzucker in eine Schüssel geben und glattrühren. Frischkäse (er sollte Raumtemperatur haben) löffelweise dazugeben und verrühren. Die Creme mit Vanille (Mark oder Aroma) abschmecken und auf dem Kuchen verteilen.

Für eine Möhren-Verzierung etwa 3 EL Frosting auf zwei kleine Schalen verteilen. Jeweils grüne und orangefarbene Lebensmittelfarbe (Gel-Farbe) unterrühren. Die Cremes in kleine Einweg-Spritzbeutel füllen und nur ein wenig von der Spitze abschneiden. Mit der orangefarbenen Masse kleine Möhren auf den Kuchen spritzen, mit der grünen den Blätteransatz.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 12.05.2024

Koch/Köchin: Theresa Knipschild

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen