



Karottenkuchen mit Frosting

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

8 Portionen

	FÜR DEN TEIG:	375 g	Karotten	
	Abrieb von 1 Orange	2 EL	Orangensaft	
4	Eier	200 g	Zucker	
180 g	Mandeln, gemahlen	200 g	Mehl	
½ Pck.	Backpulver	140 ml	Öl (neutral)	
etwas	Fett für die Form		FÜR DAS FROSTING:	
250 g	Frischkäse	100 g	Puderzucker	
1 Spritzer	Zitronensaft			

Zubereitung

Zubereitung

Karotten fein raspeln und den Orangensaft und die Hälfte des Orangenabriebs zugeben.

Dann Eier trennen. Eigelbe mit dem Öl und Zucker gut verquirlen. Mehl, Mandeln und Backpulver vermischen.

Das Mehl-Mandel-Gemisch zur Eiermasse geben. Karotten ebenfalls dazugeben und gut vermengen.

Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

In eine gefettete Form füllen und 40 – 50 Min. bei 180 °C Unter- und Oberhitze (160 °C Umluft) backen.

Für das Frosting Frischkäse, Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Nach dem Abkühlen den Kuchen mit dem Frosting bestreichen oder einen Spritzbeutel verwenden. Mit dem übrigen Orangenabrieb verzieren.