



Apfel-Karottenkuchen mit Schokoananas

Zeit gesamt
2h

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Karotten	400 g
Äpfel, rot	1 St.
Butter	150 g
Eier	3 St.
Vanillinzucker	6 g
Brauner Zucker	180 g
Zimt	
Salz	
Weizenmehl, Type 405	350 g
Backpulver	1 TL
Ananas	150 g
Frischkäse, natur	100 g
Puderzucker	160 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Springform 28 cm Durchmesser, grobe Reibe

1. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Karotten schälen, Enden entfernen und grob raspeln. Apfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und ebenfalls raspeln. In einer Schüssel 120 g weiche Butter, Eier, Vanillinzucker, Rohrzucker (45 Lidl-Löffel), Zimt und 1 Prise Salz mit einem Handrührgerät schaumig aufschlagen.
2. Mehl und Backpulver unterheben und verrühren. Eine Springform am Boden mit Backpapier auslegen und die Ränder einfetten. Geraspelte Möhre, Apfel und die schokolierten Ananasstücke vorsichtig unter den Teig heben und in die Springform (Ø 26 cm) geben. Karottenkuchen für ca. 45 Min. backen und anschließend zum Abkühlen auf ein Kuchengitter geben.
3. Für das Topping in einer Schüssel Frischkäse, Puderzucker (40 Lidl-Löffel) und 30 g weiche Butter verrühren. Frischkäse-Frosting auf dem abgekühlten Kuchen verstreichen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	276 kcal
Kohlenhydrate	44 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	10 g