



Karottenkuchen mit Frischkäse-Frosting

Zeit gesamt
🕒 1h 30min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Karotten	400 g
Äpfel, rot	1 St.
Macadamia in Schokolade	100 g
Butter	250 g
Zucker	150 g
Vanillinzucker	1 Päckchen
Eier	2 St.
Milch	100 ml
Weizenmehl, Type 405	200 g
Haselnusskerne, gemahlen	200 g
Backpulver	1 Päckchen
Salz	
Zimt	1 TL
Zitronen	1 St.
Puderzucker	200 g
Frischkäse, natur	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, grobe Reibe, Handrührgerät mit Schneebesen, Springform 26 cm Durchmesser

1. Backofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen. Karotten schälen, Enden entfernen und grob raspeln. Apfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und ebenfalls grob raspeln. Macadamianüsse grob hacken. Eine Springform am Boden mit Backpapier auslegen und Ränder einfetten.
2. In einer Schüssel 200 g weiche Butter mit einem Handrührgerät mit Schneebesen schaumig rühren. Abwechselnd Zucker, Vanillinzucker und Eier zugeben und schaumig aufschlagen. Milch, Mehl, gemahlene Haselnüsse, Backpulver, Salz und Zimt zugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Macadamianüsse, Apfel und Karotten zugeben und locker unterheben. Teig in die eingefettete Springform füllen und im Ofen ca. 60 Min. backen. Kuchen vorsichtig aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
3. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel 50 g weiche Butter 1 EL Zitronensaft und Puderzucker mithilfe eines Handrührgerätes mit Schneebesen ca. 2–3 Min. schaumig aufschlagen. Frischkäse langsam unterheben dabei nicht viel rühren, sonst wird die Masse zu flüssig. Karottenkuchen mit Frischkäse-Frosting bestreichen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	555 kcal
Kohlenhydrate	55 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	33 g