

Möhrenkuchen mit Frosting

Zutaten | 12 Portionen

Teig:

200 g	Brauner Zucker
180 g	Pflanzenöl
3 EL	Joghurt 3,5% Fett
3	Eier
1 TL	Vanilleextrakt oder das Mark einer Vanilleschote
250 g	Weizenmehl
1 TL	Backpulver
2 TL	Zimt
¼ TL	Muskatnuss
½ TL	Salz
260 g	geriebene Karotten
150 g	Walnüsse
20 g	Butter (zum Einfetten)

Frosting:

300 g	Frischkäse
120 g	Butter, zimmerwarm
80 g	Puderzucker
	Mark einer Vanilleschote
½ TL	Salz

Zubereitungszeit: 20 Min., Backzeit: 35 Min.

Zubereitung:

- Braunen Zucker, Salz, Öl, Eier, Vanille, Zimt, Muskat und Joghurt in einer Schüssel verquirlen, bis eine homogene Masse entstanden ist.
- Mehl und Backpulver langsam unterheben unditerrühren, bis sich die Zutaten verbunden haben.
- Karotten schälen, fein raspeln und ebenfalls unter den Teig heben.
- Zum Schluss die Walnüsse grob hacken und unterrühren.
- Eine Springform mit Butter einfetten und leicht mit Zucker bestreuen.

-
- Den Teig hineinfüllen und bei 180°C Umluft im vorgeheizten Backofen 37 Minuten backen.
 - In der Zwischenzeit Frischkäse und Butter cremig aufschlagen und anschließend den Puderzucker unterrühren bis eine glatte Creme entstanden ist.
 - Mit Vanillemark und etwas Salz abschmecken.
 - Den Kuchen nach 35 Minuten aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
 - Das Frosting in die Mitte geben und mit einem Löffel oder einem Spatel vorsichtig kreisförmig nach außen ziehen.

Tipp:

Der Kuchenteig kann auch in Muffinförmchen gefüllt werden und mit Hilfe einer Spritztüte kann man anschließend das Frosting einzeln auf die kleinen Küchlein spritzen und nach Lust und Laune verzieren (Streusel, Schokosplitter, Walnüsse usw.). Dieses Gebäck nennt man dann Cup Cake.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 152 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
541 kcal	36,9 g	42,3 g	9,34 g	82,6 mg