

Karottenkuchen

ZUTATEN

300 g Karotten
200 g Mehl
150 g geriebene Mandeln
170 g Zucker + 1 EL (100 g Vollrohrzucker / 70 g weißer Zucker)
4 Eier
2 TL Backpulver
1 TL Zimt
150 ml Öl
100 g Pekannüsse (oder Walnüsse)

Für das Frosting:

150 g Frischkäse
30 g Butter
200 ml Schlagsahne (30%)
70 g Puderzucker

ZUBEREITUNG

Karotten schälen und grob raspeln. Pekannüsse grob hacken.
Eier trennen, die Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen, nach der Hälfte der Zeit 1 EL Zucker zugeben. Eischnee kaltstellen.
Eigelbe mit Zucker 2min aufschlagen, Öl und Zimt dazugeben und 1 min weiterschlagen.
Mehl mit Backpulver und geriebenen Mandeln mischen und zusammen mit den geraspelten Karotten und den gehackten Pekannüssen unter die Eigelbmasse mischen.
In zwei Portionen den Eischnee unterrühren.
Die Masse in eine gut gebutterte Springform füllen (24 cm Durchmesser).
Bei 180 Grad Ober/Unterhitze ca. 45 min auf mittlerer Schiene backen.
Gut abkühlen lassen.

Für das Frosting Frischkäse, Butter und Puderzucker mit dem Handrührgerät gut aufschlagen, die Sahne separat mit Sahnesteif ebenfalls aufschlagen und unter die Frischkäsemasse heben.
Auf dem Kuchen verteilen, mit Marzipankarotten garnieren.