



Saftiger Karottenkuchen mit Fischkäsecreme

Das Backrohr auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen und die jeweilige Backform mit Butter oder Öl einpinseln und mit Mehl auskleiden.

Für den Karottenkuchen

Die Karotten schälen und fein reiben.

Für den Teig die weiche Butter mit Zucker, Salz, und Vanillezucker cremig rühren. Danach die Karotten und Eier unterrühren.

Dann Mehl, Zimt, Backpulver, die gemahlene Mandeln und Natron vermischen und zum Teig hinzugeben. Ebenso den Essig in den Teig geben und kurz verrühren. Anschließend den Teig in die Backform geben und auf mittlerer Schiene für 35-40min backen. Nach dem backen vollständig auskühlen lassen.

Für die Frischkäsecreme

Den Frischkäse mit Puderzucker, Zitronensaft und Vanillezucker cremig rühren und kühl stellen, bis der Kuchen komplett ausgekühlt ist.

Danach die Frischkäsecreme gleichmäßig auf den Kuchen streichen und optional mit Pistazien oder (Marzipan) Karotten dekorieren.

Zutaten - Karottenkuchen

- 250g Karotten
- 125g Butter
- 100g Staubzucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 2 Eier
- 1/2 TL Zimt
- 100g gemahlene Mandeln
- 1 TL Apfelessig
- 1,5 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 1 Prise Salz
- 125g Mehl

Zutaten - Fischkäsecreme

- 200g Frischkäse
- 80g Puderzucker
- ein Spritzer Zironensaft
- 1/2 Packung Vanillezucker oder ein Spritzer Vanille Extrakt

geröstete Pistazien oder (Marzipan)
Karotten optional als Dekoration