



Walnuss-Karotten Kuchen

Zubereitung

- 1 Zucker, Öl, Eier, Vanille, Zimt, Muskat, Salz und Joghurt in einer Schüssel verrühren, bis eine homogene Masse entsteht.
- 2 Mehl und Backpulver nach und nach zugeben und so langeiterrühren, bis sich die Zutaten verbinden.
- 3 Karotten schälen und fein raspeln. Walnüsse grob hacken und beides zum Teig geben.
- 4 Die Springform mit Butter einfetten und leicht mit Zucker bestreuen.
Den Teig gleichmäßig darin verteilen und den Kuchen bei 180 Grad Umluft im vorgeheizten Backofen für 35 - 40 Minuten backen.
Tipp: Stäbchentest machen
Den Kuchen nach dem Backen gut auskühlen lassen.
- 5 In der Zwischenzeit den Frischkäse mit der Butter cremig aufschlagen und den Puderzucker unterrühren, bis eine glatte Creme entsteht. Mit Vanillemark und etwas Salz abschmecken. Kalt stellen.
- 6 Ausgekühlten Kuchen aus der Mitte raus mit dem Frosting gleichmäßig überziehen und nach belieben mit gehackten Nüssen oder Karottenraspeln verzieren.

Zutaten

Für eine Springform:

200 g brauner Zucker
180 g neutrales Pflanzenöl
3 EL Joghurt (10 %)
3 Eier
Mark einer Vanilleschote
250 g Mehl
1 TL Backpulver
2 TL Zimt
1/4 TL gemahlene Muskatnuss
1/2 TL Salz
260 g Karotten
150 g Walnüsse

Für das Frosting:

300 g Frischkäse
120 g zimmerwarme Butter
200 g Puderzucker
Mark einer Vanilleschote
1/2 TL Salz

Wer es
würziger liebt,
kann noch eine Messer-
spitze Nelkenpulver in
den Teig geben