

Karotten-Walnuss-Kuchen

Der Karotten-Walnuss-Kuchen verbindet verschiedene Aromen zu einer köstlichen Gesamtkombination. Das Rezept hierfür sollte man sich merken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 3,3 h

Gesamtzeit: 4,5 h



Zutaten

Für den Teig

| | |
|---------|---|
| 4 Stk. | Eier |
| 300 ml | Butter (flüssige oder Pflanzenöl) |
| 300 g | Zucker |
| 2 TL | Vanilleextrakt |
| 300 g | Mehl |
| 2 TL | Backpulver |
| 2 TL | Natron |
| 1 Prise | Salz |
| 1 TL | Zimtpulver |
| 250 g | Karotten (fein geraspelt) |
| 150 g | Walnüsse (grob gehackte) |

Für das Topping

| | |
|---------|--|
| 250 g | Doppelrahmfrischkäse |
| 50 g | Butter (weiche) |
| 1 TL | Zitronensaft |
| 1 TL | Zitronenschalen |
| 250 g | Staubzucker |
| 20 Stk. | Zuckerkarotten (oder Marzipankarotten) |

Zubereitung

1. Für den Karotten-Walnuss-Kuchen zunächst den Backofen auf 180°C vorheizen. Eier, Zucker, Butter (alternativ: Öl) und Vanilleextrakt schaumig schlagen. Nach und nach das Mehl, Backpulver, Natron, Zimt und Salz untermengen.
2. Karotten schälen und sehr fein raspeln. Walnüsse grob hacken. Karotten und Walnüsse in den Teig rühren. Ein Backblech oder eine Springform mit Backpapier auslegen und den Teig hineinfüllen und glatt streichen. Im Ofen ca. 40 Minuten backen.
3. Kuchen aus dem Ofen nehmen und ca. 20 Minuten abkühlen lassen. Mit einem Messer den Rand vorsichtig lösen und den Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen. Dort vollständig auskühlen lassen.
4. In der Zwischenzeit den Frischkäse mit Butter, Zitronensaft und abgeriebener Zitronenschale zu einer glatten Masse rühren. Unter ständigem Rühren langsam den Staubzucker hineinrieseln lassen. So langeiterrühren, bis eine luftig-lockere Masse entsteht.
5. Die Frischkäse-Masse gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und glatt streichen. Für ca. 3 Stunden im Kühlschrank rasten lassen. Vor dem Servieren mit Marzipan- oder Zuckerkarotten garnieren und in Stücke schneiden.

Tipp

Den Karotten-Walnuss-Kuchen alternativ mit grob gehackten Walnüssen bestreuen. Dazu schmeckt frisch geschlagenes Schlagobers.