Karottenkuchen mit Frischkäse-Frosting

Der Karottenkuchen mit Frischkäse-Frosting ist ein beliebtes Frühjahrs-Rezept. Grade zur Osterzeit ist dieser Kuchen ein Blickfang auf der Kaffeetafel.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

1 Stk.	Backform

Für die Form

1 Stk.	Backpapier
Nach Belieben	Fett (zum Ausfetten)
Nach Belieben	Zucker (braunen)

Für den Kuchenteig

200 g	Zucker (braunen)
170 ml	Öl
3 EL	Griechischer Joghurt
3 Stk.	Eier
1 TL	Bourbon Vanille
250 g	Mehl
1 TL	Backpulver
2 TL	Zimt
0.5 TL	Salz
250 g	Karotten (geraspelt)
150 g	Walnüsse (gehackt)

Für das Frosting

120 g	Butter (weiche)
70 g	Staubzucker
1 TL	Bourbon Vanille
0.5 Stk.	Zitronen (davon den Saft)
1 Prise	Salz
300 g	Frischkäse

Für die Dekoration

1 Stk.	Karotte
Nach Belieben	Pistazien (gehackt)

Zubereitung

1. Für den **Karottenkuchen mit Frischkäse-Frosting** als erstes den Boden einer 26cm Springform mit Backpapier auslegen, den Ring dünn ausfetten und mit braunen Zucker ausstreuen.

2. Dann die Karotten waschen, putzen, schälen und grob in eine Schüssel raspeln.

3. Danach die Walnüsse zerhacken und ebenfalls in eine Schüssel geben. Anschließend schon mal den Backofen auf ca. 180°C Umluft vorheizen.

4. Nun die Eier, mit dem Zucker und dem Vanillezucker ein paar Minuten dick-schaumig aufschlagen.

5. Jetzt den Zimt, mit dem Salz und dem Joghurt einrühren.

6. Dann das Öl unter Rühren einlaufen lassen.

7. Danach das Mehl, mit dem Backpulver vermengen und gesiebt unter die Masse rühren.

8. Nun die geraspelten Karotten und die gehackten Walnüsse unterheben.

9. Den Teig letztendlich in die Form geben, glattstreichen und im Ofen ca. 35 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Kuchen sollte bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.

10. Für das Frosting die Butter, mit dem Staubzucker, dem Vanillezucker, dem Salz und dem Zitronensaft gründlich verrühren.

11. Danach den Frischkäse nach und nach unterrühren.

12. Die fertige Creme anschließend gleichmäßig auf den Kuchenboden streichen.

13. Für die Dekoration die Karotte waschen und schälen. Dann mit einem Sparschäler dünne streifen von der Karotte abziehen.

14. Letztendlich den Kuchen mit den Karotten-Zesten und ein paar gehackten Pistazien dekorieren.

Tipp

Der Karottenkuchen mit Frischkäse-Frosting schmeckt auch wunderbar mit karamellisierten Walnüssen als Dekoration. Außerdem sollte der Kuchen immer leicht gekühlt gelagert werden.