Karottenkuchen mit Walnüssen

Der Karottenkuchen mit Walnüssen kommt bei Jung und Alt gut an, denn bei diesem Rezept wird der saftige Karottenkuchen durch das Aroma der Walnüsse perfekt ergänzt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

500 g	Mehl
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Piment
1 TL	Zimt
250 g	Zucker (braunen)
4 Stk.	Karotten (gerieben)
250 g	Walnüsse
250 ml	Pflanzenöl
3 Stk.	Eier (leicht geschlagen)
125 g	Frischkäse
2 TL	Zitronenschalen
300 g	Staubzucker
Nach Belieben	Walnüsse (zum Dekorieren)
1 Stk.	Backform (Kastenform)

Zubereitung

1. Für den **Karottenkuchen mit Walnüssen** den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen. Mehl mit Zimt, Muskatnuss, Piment, Zucker und gehackten Walnüssen mischen. Öl und Eier unterheben.

2. Karotten schälen und raspeln und ebenfalls unter den Teig rühren. In die Form füllen und im

Ofen ca. 75 Minuten backen lassen. Aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten ruhen lassen. Auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit den Frischkäse mit der abgeriebenen Zitronenschale verrühren. Nach und nach den Staubzucker unterrühren, bis ein glatter Zuckerguss entsteht. Den Kuchen großzügig damit bestreichen. Mit Walnüssen garnieren und servieren.

Tipp

Zum Karottenkuchen mit Walnüssen einen Klecks Schlag servieren.