

Saftiger Kartottenkuchen

Der saftige Karottenkuchen mit Nüssen, Mandeln und Zimt ist ein klassisches Kuchen-Rezept zu Ostern. Eine feine Mehlspeise mit lockerer Konsistenz und feinem Geschmack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 1,2 h

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

375 g	Karotten
250 g	Weizenmehl
2 TL	Backpulver
1 Packung	Vanillezucker
100 g	brauner Zucker
100 g	Feinkristallzucker
2 TL	Zimt
1 Prise	Salz
300 g	Butter (geschmolzen)
4 Stk.	Eier
100 g	gemahlene Mandeln
100 g	gemahlene Haselnüsse

Zubereitung

1. Für den **saftigen Karottenkuchen** eine Kastenform gründlich einfetten und mit gemahlenden Haselnüssen oder Mandeln ausstreuen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Karotten schälen, fein reiben und beiseitestellen. In einer großen Schüssel Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, eine Prise Salz und Zimt vermischen. Anschließend die geschmolzene Butter einrühren und danach die Eier hinzufügen. Alles zu einem glatten Teig verrühren. Zum Schluss die geriebenen Karotten und die gemahlenden Nüsse und [Mandeln](#) unterheben.

3. Den Teig in die vorbereitete Kastenform füllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen etwa 60–70 Minuten backen. Nach etwa 60 Minuten eine Stäbchenprobe machen – bleibt kein Teig mehr kleben, ist der Kuchen fertig. Den Karottenkuchen aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und anschließend auf ein Kuchengitter stürzen. Vollständig auskühlen lassen.

Tipp

Den ausgekühlten Karottenkuchen mit einer verührten Guss aus Frischkäse und Staubzucker bestreichen.