

Super saftiger Carrot Cake mit Frischkäse

Zutaten

- 20 cm Springform
- 200 g Mehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1 TL Natron
- 1 TL (Weinstein) Backpulver
- ¼ TL Muskatnuss
- 1 ½ TL Ceylon Zimt
- 150 g brauner Zucker
- 1 TL Vanillepaste
- 3 Ei(er)
- 90 g Rapsöl
- ¼ TL Salz
- 4 EL Joghurt
- 200 g Karotte
- 50 g gehackte Nüsse (Pecan und Walnusskerne) PLUS ein paar Nüsse für die Verzierung

Für das Frischkäse Frosting :

- 300 g Frischkäse zimmerwarm
- 120 g Butter weich
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanillepaste oder Vanillezucker
- 120 g Puderzucker

1. Karotte in kleine Stücke reiben oder raspeln.
2. Mehl, gemahlene Mandeln, Natron, Backpulver, Zimt und Muskat in einer Schüssel mischen.
3. Zucker, Vanilleextrakt und Eier cremig schlagen, das Öl hinzugeben und gut verrühren. Joghurt, geriebene Karotte und das Salz kurz unterrühren. Zuletzt noch die Mehlmischung und einen Teil der gehackten Nüsse unterrühren, möglichst nur so gründlich wie nötig.
4. Die Backform einfetten und den Backofen auf 185°C Umluft vorheizen.
 - Bei 185° Umluft 45-60 MIN auf unterster Schiene backen, da der Kuchen hoch geht und ggf. zu dunkel wird
 - Wird der Kuchen zu dunkel, ist aber noch nicht durchgebacken, decke ihn mit etwas Alufolie ab.
 - Unbedingt die Stäbchenprobe durchführen, ob der Kuchen durchgebacken ist - jeder Backofen ist anders.
 - Eine hohe Backform mit Ø18 - 20 cm ist ideal. Der Kuchen kann auch als Blechkuchen gebacken werden und das Frosting nur als Topping verteilt werden.

Das Frosting :

1. Frischkäse, weiche Butter, Salz und Vanilleextrakt mit dem Handrührer zu einer gleichmäßigen Masse verarbeiten. Den Puderzucker hinzugeben und unterrühren. Das Frosting In den Kühlschrank stellen, bis der Kuchen vollständig abgekühlt ist.
2. Mit einer Winkelpalette oder Teigkarte ca. ⅓ des Frostings auf dem unteren Boden glatt streichen, die restliche Creme auf und um den Kuchen herum auftragen und gleichmäßig verteilen. Gehackte Nüsse als Verzierung auf dem Kuchen verteilen.