



Karottenkuchen vom Blech.

 **30 Min.**  **120 Min.**  **einfach**
Arbeitszeit Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für: 1 Backblech

- Für den Kuchen:
- g Möhren
 - g Walnusskerne (z.B. Puda)
 - g brauner Zucker (z.B. Naturgut)
 - Eier (Raumtemperatur)
 - g weiche Butter
 - g Apfelmus (z.B. Naturgut)
 - TL Muskatnuss, gerieben
 - EL Zimt, gemahlen
 - g Dinkelmehl Type 630 (z.B. Naturgut)
 - EL Backpulver
 - TL Salz
 - g Haselnusskerne, gemahlen (z.B. Puda)

Zubereitung:

- 1** Möhren schälen und eine Hälfte fein, die andere grob raspeln.
Tipp: Falls zur Hand, kannst du sie auch im Multizerkleinerer oder im Hochleistungsmixer klein hacken.
- 2** Walnusskerne fein hacken.
- 3** Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen. Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen.
- 4** Zucker und Eier mit dem Handrührgerät schaumig schlagen, dann Butter, Apfelmus, Muskat und Zimt unterziehen.
- 5** Mehl mit Backpulver und Salz mischen und hinzufügen.
- 6** Möhren, gehackte Walnusskerne und gemahlene Haselnusskerne mit dem Teigspatel oder einem Löffel unterheben.
- 7** Teig auf dem Blech verteilen, glattstreichen und im Ofen ca. 25 Min. backen. Den fertigen Kuchen gut auskühlen lassen.
Tipp: Mit einem Zahnstocher hineinstecken – bleibt kein Teig hängen, dann ist der Kuchen fertig! Ansonsten noch etwas im Ofen lassen.
- 8** Für das Topping Butter mit einem Handrührgerät schaumig schlagen, bis sie hell wird. Dann den Frischkäse glatt rühren und von Hand unterziehen. Zum Schluss den Puderzucker darüber sieben und untermischen.

Karottenkuchen vom Blech.

2. Seite / es geht lecker weiter

Für das Frosting:

g weiche Butter

**g Frischkäse natur
(Raumtemperatur)**

g Puderzucker

**g geschälte, grüne
Pistazienkerne**

Zubereitung: .

- 9** Pistazien grob hacken. Frosting auf dem Kuchen verteilen und mit den Pistazien garnieren.