

**Brenners
Bestes**

Bio
Kuchenteig
Dinkel - Einkorn - Emmer



www.brenners-bestes.at

SAFTIGER KAROTTENKUCHEN MIT FRISCHKÄSE TOPPING

Hier das Rezept:

Zutaten:

- 340 g Karotten, gerieben
- 50 g geriebene Nüsse
- 270 g Brenners Bestes Kuchenmehl
- 1 TL Weinstein-Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zimt, gemahlen
- 1 Prise Kardamom, gemahlen
- 1 Prise Ingwer, gemahlen
- 4 Eier
- 125 g Rohrohrzucker
- 150 ml Sonnenblumenöl

Für das Topping:

- 150 g Frischkäse
- 30 g weiche Butter
- 1 Prise Bourbon-Vanille, gemahlen
- 1/2 Bio-Zitrone, Abrieb
- 2-3 EL Marillenmarmelade

Zubereitung:

1. Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Eine runde Backform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen.
2. Das Kuchenmehl mit den Nüssen, Backpulver, Salz, Zimt, Kardamom und Ingwer vermischen.
3. Die Eier mit dem Zucker hell-schaumig aufschlagen (am besten mit der Küchenmaschine – ca. 5 Minuten). Die Mehlmischung abwechselnd mit dem Öl nach und nach unterrühren.
4. Zuletzt die Karottenraspel mit einem Spatel untermischen.
5. Die Masse in die Form füllen und ca. 25-30 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Den Kuchen komplett auskühlen lassen.
6. Für die Creme die weiche Butter mit Frischkäse in einer Schüssel cremig rühren. Vanille und Zitrone unterrühren. Den ausgekühlten Kuchen mit der Creme bestreichen. Die Marillenmarmelade darauf verteilen und nach Belieben mit Mandeln und Blüten dekorieren.

Rezept: Lena Fuchs, meinleckererleben.com