



Karottenkuchen

Das perfekte Karottenkuchen Rezept:

Saftig, würzig und unwiderstehlich

Zutaten:

Für den Teig:

- 200 g Weizenmehl
- 200 g Zucker (braun oder weiß)
- 100 ml Pflanzenöl (geschmacksneutral)
- 2 große Eier
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1/2 Teelöffel Natron
- 1 Teelöffel Zimt
- 1/4 Teelöffel geriebene Muskatnuss
- 1 Prise Salz
- 200 g geriebene Karotten
- 50 g gehackte Walnüsse oder Pekannüsse (optional)

Für das Frischkäse-Frosting:

- 200 g Frischkäse
- 100 g weiche Butter
- 100 g Puderzucker
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

Zubereitung



- **Vorbereitung:** Heize den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor und fette eine Springform (ca. 24 cm Durchmesser) oder eine Kastenform ein.
- **Teig mischen:** Verrühre in einer großen Schüssel Eier, Öl und Zucker, bis eine cremige Masse entsteht. In einer anderen Schüssel mischst du Mehl, Backpulver, Natron, Zimt, Muskatnuss und Salz.
- **Zusammenfügen:** Gib die trockenen Zutaten zur feuchten Masse und rühre alles kurz, aber gründlich, durch. Hebe nun die geriebenen Karotten und die optionalen Nüsse unter.
- **Backen:** Fülle den Teig in die vorbereitete Form und backe ihn für ca. 40-50 Minuten. Mache eine Stäbchenprobe, um sicherzustellen, dass er gar ist.
- **Frosting:** Während der Kuchen abkühlt, rühre für das Frosting die weiche Butter mit dem Puderzucker und dem Vanilleextrakt cremig. Rühre den Frischkäse vorsichtig unter, bis eine homogene Masse entsteht. Bestreiche den kalten Kuchen mit dem Frosting