



## Carrot Cake mit Frischkäsefrosting



### Zutaten für einen Kuchen

#### Teig

200 g Möhren  
120 g Zucker  
100 g gemahlene Haselnüsse  
150 g Mehl  
1 TL Backpulver  
etwas Salz  
3 Eier  
150 ml Sonnenblumenöl

#### Frosting

250 g Frischkäse  
75 g weiche Butter  
150 g Puderzucker  
100 g gehackte Haselnüsse

### Zubereitung

#### Teig

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Die Möhren schälen und fein raspeln.

Zucker, Eier und Öl schaumig schlagen. Mehl, Backpulver, Salz und Zimt dazugeben und mit einem Handrührgerät in einer Schüssel gut verrühren.

Möhren und Haselnüsse anschließend unterheben. Gleichmäßig in der eingefetteten Springform verteilen.

30 Minuten im Backofen backen.

---

#### Frosting

Weiche Butter mit dem Frischkäse und dem Puderzucker gut verrühren.

Frosting auf dem Kuchen gleichmäßig verteilen.

Gehackte Haselnüsse in einer Pfanne kurz anrösten und den Kuchenrand damit verzieren.

Quelle: [www.meine-Möhren.de](http://www.meine-Möhren.de)