



Möhrenkuchen mit Joghurt und Frischkäse



Zutaten für einen Kuchen

Nussboden

100 g Butter
100 g Mehl
80 g Zucker
1 Ei
100 g gemahlene Haselnüsse

Belag

300 g Möhren
250 g Joghurt
250 g Frischkäse
3 Eier
80 g Zucker
1 Packung Vanillepudding

Zubereitung

Nussboden

Eier trennen. Eigelb und die weiteren Zutaten für den Nussboden gut verkneten.

Teig in eine eingefettete Springform füllen und gleichmäßig flachdrücken. Danach den Teig mit dem Eiweiß bestreichen.

Nachdem der Teig 10 Minuten kühl gestellt war, ihn 15 Minuten bei 180 °C backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Belag

Möhren fein reiben. Mit den Zutaten für den Belag vermischen und mit dem Handrührgerät eine Minute auf höchster Stufe mixen.

Den Belag auf den vorgebackenen Boden gießen und Kuchen 35 Minuten bei 180 °C backen.

Nach dem Auskühlen kann der Kuchen mit Puderzucker bestreut werden.