



## Möhrenkuchen mit Käsefüllung



### Zutaten für einen Kuchen

#### Teig

350 g Möhren  
170 g weiche Butter  
150 g Zucker  
1 Pck Vanillezucker  
3 Eier  
200 g Dinkelmehl  
1 Pck Backpulver  
100 g gemahlene Haselnüsse  
1 TL Zimt

#### Käsemasse

300 g Frischkäse  
200 g Schmand  
100 g Zucker  
1 Pck Vanillezucker  
1 EL Speisestärke  
2 Eier

### Zubereitung

#### Teig

Die Möhren schälen und ganz klein raspeln. Zur Seite stellen.

Die weiteren Zutaten für den Teig 3 Minuten lang mit dem Handrührgerät gut vermischen.

Die Möhren unterheben.

Eine Springform gut einfetten und die Hälfte des Teiges hineinfüllen.

---

#### Käsemasse

Die Käsemasse aus den dazugehörigen Zutaten erstellen. Diese auch mit dem Handrührgerät gut verrühren (die Creme ist relativ flüssig).

Auf den Teig die Hälfte der Käsemasse geben. Darauf wiederum den restlichen Teig geben (er wird etwas einsinken, so entsteht beim fertigen Kuchen eine hübsche Marmorierung).



Zum Schluss die übrige Käsecreme auf den Kuchen geben.

Den Kuchen bei 175°ca. 80 Minuten backen.