



Möhren-Mandelkuchen



Zutaten für einen Kuchen

Teig

450 g Möhren
175 g Vollkornmehl
200 g gemahlene Mandeln
150 g brauner Zucker
3 Eier
200 g Butter
1 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
2 TL Zimt
1 Prise Salz

Füllung/Topping

300 g Frischkäse
100 g Puderzucker
50 g gehackte Mandeln
50 g Pistazien

Zubereitung

Teig

Eckige Backform einfetten und den Ofen bei 180°C vorheizen.

Möhren putzen und fein raspeln, diese dann mit den Mandeln vermischen.

Eier, Zucker und Butter schaumig rühren. Mehl, Backpulver, Vanillezucker, Zimt und Salz dazugeben und gut verrühren.

Möhren-Mandelmasse unterheben und den Teig gleichmäßig in der Backform verteilen.

Circa 45 Minuten bei 180°C backen.

Den Teig erkalten lassen und runde Formen ausstechen.

Füllung/Topping

Frischkäse und Puderzucker mit einem Schneebesen gut verrühren.

Jeweils zwei ausgestochene Teigringe nehmen und diese mit etwas Frischkäse aufeinander kleben.

Auf den obersten Ring etwas Frischkäse verteilen und diesen mit gehackten Mandeln und Pistazien verzieren.