



# CARROT CAKE MIT FRISCHKÄSE-FROSTING

## So geht's:

- 1 Den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen und ein Stück Backpapier in die Form (20cm) spannen. Die Karotten fein reiben.
- 2 In einer großen Rührschüssel das Mehl, das Backpulver, die gemahlene Haselnüsse, die Eier, das Öl und den Zucker miteinander verrühren. Die Gewürze einrühren, ebenso die Walnüsse grob zerkleinern und gemeinsam mit den Haselnüssen dazugeben und verrühren. Zuletzt die Karotten unterheben.  
In die Form geben und für ca. 50-60 min backen, Stäbchenprobe! Anschließend auskühlen lassen.
- 3 Die weiche Butter gemeinsam mit dem Puderzucker und dem Salz & der Vanillepaste für ca. 8 min weiß und cremig aufschlagen. Dann den Frischkäse dazugeben und diesen nur noch ganz kurz und auf niedriger Stufe unterrühren.
- 4 Eine Kuppel auf dem Kuchen abschneiden, dann den Kuchen halbieren. Eine Hälfte mit Creme auf die Kuchenplatte "kleben" und den Boden mit etwas Milch tränken, anschließend ordentlich Creme mit Hilfe eines Spritzbeutels oder eines Löffels darauf geben und vorsichtig die zweite Hälfte darauf legen. Diese ebenfalls mit Milch tränken. Eine ganz dünne Schicht Creme oben drauf und an den Rand geben und grob mit einer Palette verstreichen. Für mind. 45-60 min kühlen.
- 5 Anschließend nochmal mit einer Schicht Creme einstreichen, ich finde es muss nicht perfekt sein, das passt super zu solch einem rustikalen Kuchen. Die Nüsse und die Marzipan-Karotten außen am Rand auf dem Kuchen verteilen und nochmal kühlen. 1 Nacht durchgezogen schmeckt er am besten.

## Zutaten:

### Böden (20cm):

- 300g Karotten
- 300g Mehl
- 100g gemahlene Haselnüsse
- 1 Pckg. Backpulver
- 4 Eier
- 70g Walnüsse
- 30g gehackte Haselnüsse
- 200g neutrales Öl
- 220g Zucker
- 1 TL Zimt
- 2 Prisen Muskat
- ½ TL Ingwer (gemahlen)
- Milch zum Tränken der Böden

### Frischkäse-Frosting:

- 300g Frischkäse (Zimmertemperatur)
- 250g weiche Butter
- 150g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanillepaste

### Deko:

- Marzipan-Karotten
- Walnüsse, Pekannüsse,
- gehobelte Mandeln
- gehackte Haselnüsse

