

Karottenkuchen



- runde Form mit Backpapier auslegen
- Teig in Form glatt streichen
- bei 170°C Ober-/Unterhitze ca. 50 min backen

Zutaten

Zutaten	Menge
Mehl	200 g
Zucker	50 g
Butter	150 g
Backpulver	1 Pk.
gem. Haselnüsse/Mandeln	100/100 g
Eier	3 St.
Zitronen Schale + Saft	2 Zitronen
Karotten (ca. 3 mittlere)	250 g
Frischkäse	300 g
Puderzucker	80 g
Sahne	300 g
Sahnesteif	1 Pk.
Dekoblumen	1 Pk.
Pistazien gehackt	1 Pk.



- Kuchen abkühlen lassen (am Vortag backen geht auch)
- Kuchen halbieren

Zubereitung

- Ofen vorheizen auf 170°C
- weiche Butter in Schüssel und klein schneiden
- Zucker dazu und schaumig rühren
- Eier nach und nach dazu und weiter schlagen
- Mehl mit Nüssen/Mandeln und Backpulver mischen
- alles zu einem Teig verrühren
- Zitrone waschen, Schale abreiben, Saft auspressen und beides zum Teig geben
- Karotten schälen, reiben und unter den Teig rühren



- für die Füllung Frischkäse mit Zucker verrühren

- Zitrone waschen, Schale abreiben und Zitrone auspressen
- Saft und Schale zum Frischkäse und verrühren
- Sahne mit Sahnesteif steif schlagen
- Sahne unter den Frischkäse heben



- Creme auf dem Kuchenboden verteilen, Deckel auflegen
- restliche Creme auf dem Kuchen und am Rand verteilen
- mit Dekoblumen und Pistazien verzieren



Quelle

Internet