

# KAROTTENKUCHEN MIT CREAM-CHEESE FROSTING



## ZUTATEN:

für ein Blech mit hohem Rahmen (25 x 38,5 cm)

für den Teig:

400 g Karotten

4 Eier

220 g Brauner Zucker

1 Prise Salz

1 TL Zimtpulver

155 ml Pflanzenöl

1 TL Backpulver

220 g Mehl

120 g gemahlene Haselnüsse

für das Frosting:

150 g Staubzucker/Puderzucker

265 g Frischkäse ungesalzen

50 g Butter (weich)

Heidelbeeren

Rosmarin



## ZUBEREITUNG:

- 1) Den Ofen auf 180 °C Heißluft vorheizen.
- 2) Die Karotten schälen und fein raspeln.
- 3) Die Eier mit dem Zucker und dem Salz sehr gut schaumig schlagen. Nach und nach das Öl behutsam unterrühren.
- 4) Backpulver, Zimt und Mehl mischen. Die Karotten unter die Schaummasse heben, dann das Mehl und die Mandeln unterheben. Den Teig auf das Blech mit hohem Rahmen geben und glatt streichen.
- 5) Im vorgeheizten Ofen ca. 30-35 Minuten backen (Stäbchenprobe). Herausnehmen und in der Form auskühlen lassen.
- 6) Für das Frosting den Puderzucker, den Frischkäse und die weiche Butter in einer Schüssel cremig rühren.
- 7) Den Kuchen aus der Form lösen. Mit einem Herzausstecher Herzen ausstechen und auf ein Tablett legen. Die Creme mit dem Messer auf die Herzen streichen bzw. mit dem Spritzsack auf die Herzen aufspritzen. Mit Heidelbeeren und Rosmarin garnieren.

Hinweis: Die Herzen erst kurz vor dem Servieren aus dem Kuchen stechen!