

Saftiger Karottenkuchen von dem Ofenzauberer



Schwierigkeitsgrad
leicht



Portion/ Größe
16 Stück



Zubereitungszeit
15 Minuten



Backzeit
30 Minuten



Temperatur
180° O/U

Zutaten

Teig

3 Eier

150 g Rohrzucker

1 Pkg. Bourbon-Vanillezucker

100 ml Sonnenblumenöl

200 g Schmand

100 g Karotten

1 kleiner Apfel

30 g frischer Ingwer

200 g Dinkelmehl (Typ 630)

50 g gemahlene Mandeln

je 1 Teelöffel Natron und Weinsteinbackpulver

1 TL Zimt und/oder Wintergewürz

eine Prise Salz

Topping

300 g Natur Frischkäse

120 g weiche Butter

120 g Puderzucker

1 Pkg. Bourbon- Vanillezucker

eine Prise Salz



Zubereitung

Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Karotten und Ingwer schälen und reiben. Den Apfel entkernen und ebenfalls reiben.

Mit einer Küchenmaschine oder einem Handmixer die Eier zusammen mit dem Zucker und Vanillezucker auf höchster Stufe schaumig schlagen. Die Maschine weiter laufen lassen und das Öl nach und nach hinzufügen. Die Geschwindigkeit auf mittlere Stufe reduzieren und eine Prise Salz, die geriebenen Karotten, den Ingwer und den Schmand unterrühren.

In einer separaten Schüssel das Mehl mit den gemahlenden Mandeln, Weinsteinbackpulver, Natron und Zimt vermischen. Diese Mischung vorsichtig in die Ei-Masse unterheben.

Den Ofenzauberer einfetten und den Teig hineingeben.

Den Kuchen im vorgeheizten Ofen auf der untersten Schiene etwa 25-30 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe überprüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist.

Für das Topping die Zutaten gut miteinander verrühren.

Den abgekühlten Kuchen mit der Creme bestreichen und nach Belieben dekorieren.

