

# Möhrenkuchen



Möhrenkuchen, Karottenkuchen oder Rüblitorte: Egal wie man ihn nennt – supersaftig und mit einem cremigen Zitronenfrosting ist er ein beliebter Klassiker!

Für 12 Stücke  
Schwierigkeitsgrad: mittel  
Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde 15 Minuten  
Pro 100 g:  
929 kJ / 222 kcal  
F: 18 g, davon 4 g gesättigte Fettsäuren, K: 10 g,  
davon 9 g Zucker, E: 17 g, Salz: 1,7 g

## Zutaten aus der Rezeptkiste:

4 Eier  
250 g Zucker  
250 g Brat- oder Backöl (oder ein anderes, neutrales Öl, z.B. Sonnenblumenöl)  
375 g geraspelte Möhren  
200 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln  
250 g Mehl  
300 g Frischkäse  
Zitronenschale und Zitronensaft  
100 g Puderzucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
etwas Öl zum Fetten der Form  
etwas Mehl zum Ausstäuben der Form

## Zutaten aus dem Vorrat:

1 TL Zimtpulver  
2 TL Backpulver

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform (26 cm) fetten und mit etwas Mehl ausstäuben.
2. 4 Eier, 250 g Zucker, 250 g Brat- und Backöl oder anderes neutrales Öl und 1 TL Zimt in einer großen Schüssel mit dem Mixer schaumig verrühren. Die Karotten putzen und fein reiben (es werden 375 g davon benötigt). Zusammen mit den 200 g gemahlene Haselnüssen zur Eiermasse geben. 250 g Mehl und 2 TL Backpulver mischen, ebenfalls unterrühren. Den Teig in die Springform füllen und glatt streichen.
3. Im Backofen ca. 40 - 50 Minuten backen. Nach 40 Minuten mit einem Holzstab in der Mitte des Kuchens prüfen, ob der Kuchen bereits fertig ist, ansonsten weiterbacken, bis am hineingesteckten Stäbchen kein Teig mehr hängen bleibt.
4. Für das Frosting von der Zitrone Zesten abziehen und zur Seite stellen. 300 g Frischkäse und Saft einer Zitronenhälfte (ca. 1 EL) mit dem Mixer auf niedriger Stufe glatt rühren. 100 g Puderzucker und 1 Päckchen Vanillezucker einrieseln lassen.
5. Das Frosting mit einem Messer oder einer Palette auf den abgekühlten Kuchen auftragen, mit Zitronenzesten dekorieren.

## Tipp

Man kann auch gehackte Haselnüsse, Pistazien oder kleine Marzipan-Möhren auf dem Kuchen verteilen.