

Karottenkuchen mit Frischkäse- Topping



Schwierigkeitsgrad
mittel



Portion/ Größe
20 cm ø



Zubereitungszeit
45 Minuten



Backzeit
45 Minuten



Temperatur
180° O/U

Zutaten

Teig

3 Eier
150 gr Rohrzucker
1 Tl. Bourbon Vanillearoma
100 ml Sonnenblumenöl
200 gr Sauerrahm
140 gr Karotten
30 gr frischer Ingwer
200 gr Mehl
50 gr gemahlene Mandeln
je 1 Tl. Natron und Weinsteinbackpulver
1 Tl. Zimt
eine Prise Muskat und Salz
50 gr grob gehackte Walnüsse

Außerdem

Walnüsse, Pistazien, Mandeln nach Geschmack zum Dekorieren



Topping

300 gr Natur Frischkäse
120 gr weiche Butter/ Margarine
120 gr Puderzucker
1 Pkg. Bourbon Vanillezucker
1 Tl. Bourbon Vanillearoma
eine Prise Salz

Zubereitung

Den Ofen auf 180° O/U vorheizen. Karotten und Ingwer schälen und reiben. Mithilfe einer Küchenmaschine oder Handmixer auf höchster Stufe die Eier mit dem Zucker und Vanillearoma schaumig schlagen. Die Maschine weiter laufen lassen und das Öl nach und nach dazu geben. Jetzt auf mittlerer Stufe schalten und eine Prise Salz, Karotten, Ingwer und den Sauerrahm unterrühren.

Mehl mit den Mandeln, Weinsteinbackpulver, Natron, Zimt und Muskat mischen. Diese Mischung in die Ei Masse unterheben. Zum Schluss die grob gehackten Walnüsse vorsichtig unterheben.

Eine Springform mit Backpapier auslegen und die Masse reingeben.

In dem vorgeheizten Ofen auf unterster Schiene ca. 45- 55 Minuten backen. Stäbchenprobe!

Für die Füllung die Zutaten miteinander gut verrühren und im Kühlschrank abkühlen lassen.

Den Biskuit auf einem Tortengitter auskühlen lassen. Ist der Kuchen abgekühlt, einmal waagrecht durchschneiden. Mit der Hälfte der Creme füllen und mit den Rest rundherum bestreichen.

Nach Lust und Laune dekorieren.

Noch mehr kaiserliche Rezepte auf www.kaiserlichgekocht.com

