

Karottenkuchen mit Topping:

Zutaten Teig:

- 250 g Karotten
- 125 g Butter zimmerwarm
- 100 g Zucker oder Ahornsirup
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- ½ TL Zimt
- 1 Prise Muskatnuss
- 100 g Mandeln gemahlen
- 125 g Mehl
- 1 TL Apfelessig
- 1,5 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron



Topping:

- 200 g Frischkäse
- 80 g Puderzucker
- 1 Spritzer Zitronensaft
- etwas Vanille

Dekoration:

- Walnushälften
- Pistazien gehackt

ZUBEREITUNG:

Backofen auf 180°C vorheizen. Boden einer Springform (Ø 20-26 cm) mit Backpapier auslegen und Rand einfetten.

Mandeln in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** mahlen, umfüllen und beiseitestellen.

250 g Karotten, geschält, in Stücken (3 cm) zugeben und **5 Sek./Stufe 6** zerkleinern und umfüllen. Mixtopf kurz reinigen.

100 g Zucker, 1 Prise Salz, 125 g Butter, **1 Min./Stufe 4** cremig rühren, 2 Eier, geriebene Mandeln, geriebene Karotten, 1 TL Zimt, Muskatnuss, 1 TL Apfelessig,

Backpulver, Natron und 125 g Mehl in den Mixtopf geben und 25 Sek./Stufe 5 vermischen. Evt. nochmal nach unten schieben und weitere 10 Sek./Stufe 5 vermischen.

Masse in die vorbereitete Springform geben und 45 Minuten (180°C) in der Mitte des Backofens backen. Stäbchenprobe machen. Aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Für das Topping: 80 g Zucker in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 10** mahlen. Saft einer 1/2 Zitrone und 200 g Frischkäse zugeben und zu einer glatten Creme **20 Sek./Stufe 4** rühren und auf dem Kuchen verteilen. Mit Pistazien oder Walnushälften verzieren.