Möhrenkuchen mit Frischkäse-Zitronen-Topping



Zutaten Teig

- 350 g frische Möhren
- 4 Eier
- 180 g Zucker
- 350 g Sonnenblumenöl
- 350 g Mehl
- 1 PK Backpulver
- 1 PK natürliches Bourbon-Vanille Aroma
- 1 TL Zimt
- 1 TL gemahlener Ingwer
- 30 g Rosinen
- 30 g gehackte Walnüsse
- 1 Prise Salz

Zutaten Frischkäse-Zitronen-Topping

- 50 g Butter
- 200 g Puderzucker
- 2 TL Zitronensaft
- 200 g Frischkäse
- 100 g Mehl
- 1 Prise Zimt

Zubereitung

- Möhren waschen, schälen und fein raspeln. Tipp: Das geht hervorragend im Standmixer von KidchenAid.
- Backofen auf 180°C vorheizen.
- Zucker und Eier schaumig rühren.
- Sonnenblumenöl langsam hinzufügen.
- Mehl, Backpulver, Bourbon-Vanille Aroma, Zimt, Ingwer, Rosinen, Walnüsse, geraspelte Möhren und die Prise Salz unter den Teig rühren.
- Den Teig in die gebutterte Backform füllen und glatt streichen.
- Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 180°C für 45 Minuten backen. Tipp: Stäbchenprobe nicht vergessen.
- Nach dem Backen den Möhrenkuchen aus der Form lösen und auskühlen lassen.
- Für das Topping :
- Butter und Puderzucker cremig rühren.
- Die restlichen Zutaten hinzufügen und für weitere 2 Minuten rühren.
- Anschließend den Möhrenkuchen mit dem Frischkäse-Zitronen-Topping bestreichen.

Portionsgröße: 1 Springform 26 cm
Zubereitungszeit: 50 Minuten
Backzeit: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal