

Rubys Möhrenkuchen



Zutaten für den Teig

3 Eier
250 Gramm Dinkel-Vollkornmehl
200 Gramm Karotten
150 Gramm gemahlene Mandeln
120 Gramm Apfelmus
100 Gramm Rohrzucker
100 Gramm Butter
ein Teelöffel Zimt
einen halben Teelöffel Kardamom
einen halben Teelöffel Backpulver

Zutaten für das Frosting

300 Gramm Frischkäse
ein Teelöffel Honig
eine halbe Orange

Zur Deko

Pistazien gehackt
Marzipan-Karotten



Zubereitung

- Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Eier mit dem Zucker in einer Schüssel verrühren, bis eine schaumige Masse entsteht.
- Mehl, Backpulver und gemahlene Mandeln mit einem Sieb hinzugeben.
- Butter erwärmen und mit dem Apfelmus, Zimt und Kardamom unterrühren.
- Karotten abwaschen, schälen und mit einer Reibe zu dem Teig geben. Alles nochmal gut durchmischen.
- Backform einfetten, den Teig hineingeben und rund 40 Minuten backen.
- In der Zwischenzeit das Frosting vorbereiten und den Frischkäse mit Honig und dem Saft der Orange vermengen. Anschließend in den Kühlschrank stellen.
- Kuchen aus dem Ofen holen, vollständig auskühlen lassen und mit dem Frosting garnieren.
- Nach Belieben mit den Marzipankarotten und gehackten Pistazien verzieren.



Lieblingsbücher fürs Leben.

www.thienemann-esslinger.de