



# Möhrenkuchen im Felix-Style



## Zutaten

### Für den Kuchen:

400 g	Möhren
100 g	Mehl
2 TL	Zimt
2 TL	Backpulver
1 große Prise	Salz
100 g	gemahlene Mandeln
100 g	gemahlene Haselnüsse
200 ml	Öl
½	Zitrone
300 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker

### Für das Frosting:

100 g	weiche Butter
150 g	Puderzucker
200 g	Frischkäse
1 Päckchen	Vanillezucker

### Optional:

12	Zuckermöhren als Deko
----	-----------------------

## Rezeptinfo

### Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min. + 1 Std. Backzeit

pro Portion: 2230 kJ, 533 kcal, 49,4 g Kohlenhydrate, 6,56 g Eiweiß, 34,5 g Fett, 21,1 mg Cholesterin, 3,00 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



## Zubereitung

Karottenkuchen schmeckt nicht nur an Ostern, sondern das ganze Jahr über richtig gut! Denn die Mischung aus Möhren und Nüssen macht den Kuchen extra saftig und damit super lecker. Felix' Familienrezept ist wirklich schnell zubereitet und super easy. Probier's direkt aus!

### Step 1:

Zuerst heizt du den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor. Dann schälst du die Karotten und raspelst sie auf einer Reibe – hier kannst du selbst bestimmen, ob du die Karotten lieber ganz fein oder grob reiben willst. Nun das Mehl zusammen mit dem Zimt, dem Zucker, dem Backpulver, dem Salz und den Nüssen in einer Schüssel vermengen. Die Karottenraspeln, den Saft einer halben Zitrone und das Öl dazugeben und alles zu einem gleichmäßigen Teig verrühren.

### Step 2:

Nun die Mixtur in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) geben. Den Kuchen 60 Minuten lang backen. Anschließend mit einem Holzstäbchen testen, ob der Kuchen schon durchgebacken ist. Dann kannst du den Rand der Springform entfernen und den Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

### Step 3:

In der Zwischenzeit kannst du schon einmal das Frosting zubereiten. Dazu die weiche Butter mit dem Puderzucker, dem Frischkäse und dem Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührgeräts zu einer glatten Masse verarbeiten.

### Step 4:

Den abgekühlten Kuchen mit der Frischkäsemasse bedecken, anschließend kalt stellen.

### Step 5:

Wenn du willst, kannst du den Kuchen vor dem Servieren noch mit Zuckermöhren dekorieren.

