

## Karottenkuchen oder Rüblikuchen

---

Zeit: ca 60 Min. Portionen: 12 Rezeptnr.: 0217

---

### Zutaten:

#### Für den Teig:

375 g Möhre(n), gerieben  
250 g Mehl  
2 TL Backpulver  
250 g Zucker  
1 TL Zimtpulver  
250 ml Öl, neutrales  
4 Ei(er)  
200 g Mandel(n), gemahlen  
Fett für die Form

#### Für das Frosting:

300 g Frischkäse  
100 g Puderzucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Spritzer Zitronensaft

### Zubereitung:

Eier, Zucker, Öl und Zimt mit dem Mixer verrühren. Die Karotten und Mandeln hinzugeben. Mehl und Backpulver mischen, ebenfalls unterrühren. Den Teig in eine gefettete Springform füllen, bei 180°C Umluft 40 Minuten backen.

Für das Frosting Frischkäse und Zitronensaft mit dem Mixer glatt rühren. Puderzucker und Vanillezucker einrieseln lassen.

Nach dem Backen den Kuchen abkühlen lassen. Das Frosting mit der Streichpalette rundherum auftragen.

---

Karottenkuchen oder Rüblikuchen