

WIR MACHEN ES SCHÖN

Leckere Inspiration fürs #zuhausebleiben

Zubereitung für den Teig:

1. Zucker, Eier, Öl und Zimt in einer Rührschüssel mit dem Mixer verrühren bis eine cremige Masse entsteht.
2. Die geriebenen Möhren, Mandeln und Haselnüsse dazugeben und alles nochmals gut verrühren.
3. Das Mehl mit dem Backpulver und einer Prise Salz vermischen und ebenfalls unter die Masse geben.
4. Den fertigen Teig in einer gefetteten Springform (26 cm Durchmesser) bei 180 Grad Ober/ Unterhitze für ca. 40 Minuten backen.

Extra-Tipp: Mit einem Holzstäbchen kann getestet werden, ob der Kuchen bereits gut ist.

Zubereitung Frosting:

1. Den Frischkäse mit einem Spritzer Zitronensaft glattrühren.
2. Nun den Puderzucker und Vanillezucker langsam hinzugeben und alles zu einem cremigen Frosting vermengen.



GCP

Bei uns in guten Wänden.



Zutaten für den Teig:

375 g geriebene Möhren
250 g Zucker
250g Mehl
2 TL Backpulver
1 TL Zimt
250 ml neutrales Öl
4 Eier
100 g gemahlene Mandeln
100 g gemahlene Haselnüsse

Frosting:

300g Frischkäse (Natur)
Spritzer Zitronensaft
100 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker