



# KAROTTENKUCHEN MIT FRISCHKÄSEFROSTING

Portion: 12 Stücke | Zubereitungszeit: 30 Minuten | Backzeit: 50-60 Minuten



## ZUTATEN:

### Für den Teig:

- 200 g Zucker
- 220 ml Sonnenblumenöl
- 4 Eier (L)
- 2 TL Vanilleextrakt
- 220 g Saure Sahne
- 300 g Weizenmehl Typ 405
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 1/2 TL Salz
- 1 1/2 TL Zimt
- 1/4 TL Muskat
- 300 g fein geraspelte Karotten
- 150 g grob gehackte Walnüsse

### Für das Frischkäsefrosting:

- 220 g Frischkäse, Zimmertemperatur
- 110 g weiche Butter
- 250 g Puderzucker
- 50 g Kakaopulver

## ZUBEREITUNG:

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Eine Gugelhupfform gut mit weicher Butter auspinseln und mit Mehl bestäuben. Überschüssiges Mehl in der Spüle abklopfen.
2. In einer Schüssel Zucker und Sonnenblumenöl für ca. 1 Minute verrühren. Dann Eier, Vanilleextrakt und Saure Sahne dazu geben und gut verrühren.
3. In einer weiteren Schüssel Weizenmehl, Backpulver, Natron, Salz, Zimt & Muskat vermischen. Mehlmischung zu den flüssigen Zutaten geben und nur kurz unterheben, bis gerade so ein Teig entstanden ist. Dann geraspelte Karotten und Walnüsse unterheben.
4. Den Teig in die vorbereitete Backform füllen, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen 50-60 Minuten backen. Nach ca. 50 Minuten einen Stäbchentest machen. Bleibt kein Teig mehr am Holzstäbchen hängen ist der Kuchen fertig. Den Kuchen aus dem Ofen holen und ca. 15 Minuten in der Backform abkühlen lassen. Dann den Kuchen aus der Form stürzen und vollständig auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
5. Für das Frosting Frischkäse und weiche Butter mit dem Handrührgerät in einer Schüssel cremig rühren. Dann Puderzucker und Kakaopulver mischen und zur Butter-Frischkäse-Masse geben. Kurz unterrühren, bis alles gut verbunden ist. Das Frosting großzügig auf dem Gugelhupf verteilen und gleichmäßig verstreichen. Mit Sprinkles und Ostereiern dekorieren.