

REZEPT DER WOCHE

KW 12 16.03. – 22.03.2026

Möhrenkuchen (Für 12 Stücke)



Das brauchen Sie:

4	Eier	(Art.Nr. 1989)
250 g	Zucker	(Art.Nr. 5253)
1 TL	Zimtpulver	(Art.Nr. 8352)
250 g	Brat- und Backöl	(Art.Nr. 8234)
375 g	Möhren	(Art.Nr. 300)
200 g	gemahlene Haselnüsse	(Art.Nr. 5474)
250 g	Mehl	(Art.Nr. 5881)
2 TL	Backpulver	(Art.Nr. 5506)
300 g	Frischkäse	(Art.Nr. 2230)
100 g	Zitronensaft- und Schale	(Art.Nr. 1760)
1 Pck.	Puderzucker	(Art.Nr. 5251)
	Vanillezucker	(Art.Nr. 5126)
	Fett für die Form	
	Mehl zum Ausstäuben der Form	

Und so geht's:

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform (26 cm) fetten und mit etwas Mehl ausstäuben.

Eier, Zucker, Brat- und Backöl und Zimt in einer großen Schüssel mit dem Mixer schaumig verrühren. Die Karotten putzen und fein reiben. Zusammen mit den gemahlene Haselnüssen zur Eiermasse geben. Mehl und Backpulver mischen, ebenfalls unterrühren. Den Teig in die Springform füllen und glattstreichen.

Im Backofen ca. 40 - 50 Minuten backen. Nach 40 Minuten mit einem Holzstab in der Mitte des Kuchens prüfen, ob der Kuchen bereits fertig ist, ansonsten weiterbacken, bis am hineingesteckten Stäbchen kein Teig mehr hängen bleibt.

Für das Frosting von der Zitrone Zesten abziehen und zur Seite stellen. Frischkäse und Saft einer Zitronenhälfte mit dem Mixer auf niedriger Stufe glattrühren. Puderzucker und 1 Päckchen Vanillezucker einrieseln lassen.

Das Frosting mit einem Messer oder einer Palette auf den abgekühlten Kuchen auftragen, mit Zitronenzesten dekorieren.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

DECKERSBIOKISTE

Am Bollgraben 11
76534 Baden-Baden

Telefon 07223 8062230
E-Mail info@deckersbiokiste.de