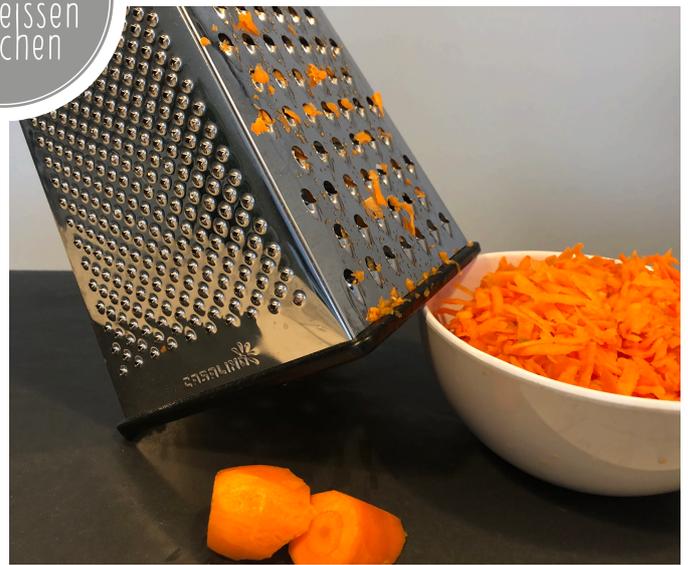


Karotten Kuchen



Zutaten:

Für den Teig:

250g brauner Zucker
250g Butter
5 Eier
1 Orange (Abrieb und Saft)
150g Vollkornmehl
1 TL Backpulver
125g Mandeln (gemahlen)
5 Karotten geraspelt (ca. 300g)
1 Prise Muskatnuss
1 TL Zimt

Für das Topping:

115g Mascarpone
220g Frischkäse
85g Puderzucker
1-2 Limetten oder 1 Zitrone (Abrieb und Saft)
80g Walnüsse grob gehackt

Zubereitung Kuchen/Muffins:

Den Ofen auf 180 °C (Ober-/ Unterhitze) vorheizen.

Eine kastenförmige Backform einfetten und mit Mehl ausstreuen oder Muffin-Förmchen bereitstellen.

Das Eigelb und Eiweiß voneinander trennen.

Die Karotten schälen und klein raspeln.

Den Brauner Zucker und die Butter in einer Rührschüssel schaumig schlagen.

Die 5 Eigelb sowie den Orangenabrieb und den Saft unterrühren.

Das Vollkornmehl, die Mandel und das Backpulver unterheben, anschließend die klein geraspelten Karotten dazugeben und vermengen.

Dann das Eiweiß steif schlagen und behutsam unter den Teig heben.

Die Gewürzmischung (Muskat und Zimt) untermischen.

Alle Zutaten gut vermengen.

Den Teig in eine gefettete Form oder in Muffin-Förmchen geben und bei 180° C (Umluft 160°) ca. 50 - 60 Minuten backen.

Vor dem endgültigen Herausnehmen die Stäbchenprobe durchführen.

Achtung: Die Muffins brauchen nur ca. 25-35 Minuten Backzeit.

Zubereitung Topping:

Die Mascarpone, den Frischkäse und Puderzucker sowie den Limettenschalenabrieb und Saft miteinander verrühren. Den Kuchen oder die Muffins damit bestreichen.

Zum Schluss Walnusskerne kleinhacken und drüberstreuen und mit etwas Limettenabrieb dekorieren.

Guten Appetit! 😊

www.graumitweissensternchen.de