

SCHWEDISCHER KAROTTENKUCHEN

MOROTSKAKA MIT FRISCHKÄSEGÜB

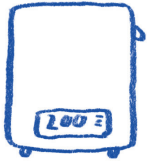
Teig



2 EIER

100g ROHRZUCKER

schaumig schlagen



200g DINKELMEHL

1 TL NATRON

1 TL BACKPULVER

vermischen und unter dem Schaum heben



1 TL VANILLEPULVER
(oder 1P. Vanillezucker)

1 TL ZIMT



100 ml ÖL (Mais- oder Sonnenblumenöl)

300-400g GERIEBENE KAROTTEN

unter Teig mengen



50g GERIEBENES MARZIPAN ODER
100g GEMAHLENE MANDELN
(also ich nehme sogar beides 🍪)



SPRINGFORM fetten und austreuen, austreuen mit Mehl oder geriebenen Mandeln, Boden kann auch mit Mandelblättchen bestreut werden

Teig in die Form füllen



35-40 min

bei 175°C BACKEN

Kuchen muss bisschen feucht bleiben

Frischkäseguß



200g FRISCHKÄSE



60g ganz weiche BUTTER

Butter flüßig erwärmen → abkühlen



1 TL VANILLEZUCKER

100g PUDER-/STAUBZUCKER

cremig rühren, kühlen



KUCHEN ABKÜHLEN lassen, aus Form lösen und mit FRISCHKÄSEGÜB bestreichen. im Kühlschrank aufbewahren.