



# Karottenkuchen

## Zutaten für ein Backform mit 25cm Durchmesser

**Zubereitung:** 25 Minuten | **Backzeit:** 35 Minuten | **Kühlzeit:** 2 Stunden

### Zutaten:

#### Karottenteig:

4 Eier  
200 g Kokosblütenzucker  
1 Prise Salz  
1 TL Vanilleextrakt  
75 g Mandeln  
300 g Karotten  
120 g Sonnenblumenöl  
50 g Orangensaft  
300 g Mehl / Dinkel  
1 TL Zimt  
3 TL Backpulver  
50 g Schokoladenstreusel

#### Schokoladencreme:

150 g Vollmilchschokolade  
200 g Frischkäse  
1 TL Vanilleextrakt

#### Dekoration:

16 Dekorkarotten  
40 g Mandeln (gehackt)  
10 g Amaranth (gepufft)  
20 g Pistazien (gehackt)



## Zubereitung:

### Vorbereitung:

Den Ofen auf 170°C O/U vorheizen. Einen Backrahmen mit 25x25 cm auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech setzen.

### Karottenteig:

Die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt für etwa 10 Minuten sehr cremig rühren. Die Mandeln und Karotten fein reiben und nun alle Zutaten vorsichtig in die Eiermasse unterheben – nur so lange, bis alles gut verbunden ist.

Den Teig nun in die Backform füllen, glattstreichen und für etwa 35-40 Minuten im mittleren Einschub des Backofens backen. Stäbchenprobe machen und prüfen, ob der Kuchen gar ist. Aus dem Ofen herausnehmen und abkühlen lassen.

### Creme:

Die Schokolade über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad schmelzen. Herunternehmen und noch lauwarm mit dem Vanilleextrakt in den Frischkäse einrühren.

### Kuchen fertigstellen:

Den Kuchen aus dem Backrahmen herauslösen, die Backfolie entfernen und den Kuchen auf der Oberseite mit der Creme bestreichen. Nun die Dekorkarotten auflegen und auch die Mandeln, den Amaranth und die Pistazien auf der Creme verteilen. Die Schnitte sofort servieren oder im Kühlschrank 1-2 Tage durchziehen lassen.

**Tipp: Vor dem Servieren den Kuchen auf Zimmertemperatur kommen lassen. So entfalten sich die Aromen am besten.**



Mehr Backrezepte finden Sie unter [interspar.at/backen](https://interspar.at/backen)