



Karotten-Ingwer-Kuchen



It's a match!

It's a match! Unser aromatisches Ingwer Gewürz verfeinert diesen Kuchen und gibt ihm Pepp!







Zubereitung

- Den Ofen auf 180 ° vorheizen.
- Den Boden sowie den Rand einer Springform buttern und bemehlen (oder Semmelbrösel verwenden)
- Rohrzucker mit den Eiern schaumig schlagen, dann den Rest der Zutaten (bis auf den Puderzucker, die Kokosflocken sowie den Frischkäse) nach und nach unterrühren, bis eine homogene Masse entsteht.
- Die Masse in die Springform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. **50 Minuten**backen. Wenn die Stäbchenprobe durchgeführt wird, sollte der Karotten-Ingwer-Kuchen in der Mitte schön feucht sein, denn dann ist er saftig!
- Vor dem Servieren den Frischkäse mit dem Puderzucker mischen und über den Kuchen geben. Die Kokosflocken zur Dekoration auf dem Karotten-Ingwer-Kuchen verteilen.

Zutaten

150 g Rohrohrzucker

2 Eier (oder Ei-Ersatz)

2 EL Milch (oder **Hafer/Mandelmilch**)

140 g Karotten, fein gerieben

1 Bio - Zitronen, Abrieb und Saft

1.5 EL gemahlener Ingwer

1 TL Ceylon Zimt

1 TL Kardamom ganz (mit einem Mörser fein mahlen)

40 g Mehl

0.5 TL Backpulver

150 g Mandeln, gemahlen

1 Prise Salz

150 g Puderzucker

100 g Kokosflocken

100 g Frischkäse (oder **vegane**

Alternative)

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 14.06.2026.