



## MEIN GENUSS

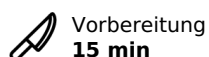


### Karottenkuchen



#### It's a match!

It's a match! Unser Honig verleiht jedem Kuchen eine unvergleichliche Süße!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Backofen auf **180°C Umluft** oder **200°C Ober-/Unterhitze** vorheizen und eine eckige Backform (ca. 30x30 cm) mit Backpapier auslegen oder mit Margarine/ Butter einfetten.
- 2 Zucker, **Honig**, Eier, Butter und Gewürze in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät auf mittlerer Stufe vermengen. Mehl und Backpulver nach und nach dazugeben und unterrühren, bis eine homogene Masse entsteht.
- 3 Anschließend die gemahlene Mandeln, mit den gehackten Möhren der Masse unterheben. Den fertigen Teig in die Backform geben und im Ofen für etwa **30 Minuten** backen. Kontrolliere gegen Ende der Backzeit den Kuchen mit der Holzstäbchenprobe: Der Kuchen ist fertig, wenn kein Teig am Stäbchen klebt.
- 4 Währenddessen die Zitronenschalen und den Vanillezucker für das Frosting miteinander vermengen. Nach Belieben mit etwas Honig oder Zucker nachsüßen.
- 5 Den fertigen Karottenkuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Zuletzt die Mascarponecreme auf den abgekühlten Möhrenkuchen verteilen und mit gehackten Haselnüssen verzieren.

### Zutaten

*Für eine 30x30 cm Backform*

#### Karottenkuchen:

300 g gehackte Möhren  
200 g Butter  
150 g Zucker  
100 g Honig  
1 TL Zimt, gemahlen  
0.5 TL Nelken, gemahlen  
0.5 TL Kardamom (mit einem Mörser mahlen)  
1 Prise Salz  
3 Eier  
300 g Dinkelmehl  
1 Pck. Backpulver  
250 g Mandeln (gemahlen)

#### Frosting:

240 g Mascarpone  
2 TL Zitronenschalen  
2 EL Bourbon Vanillezucker  
Gehackte Haselnüsse

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 03.11.2026.