

MEIN GENUSS

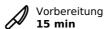


Karottenkuchen



It's a match!

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







Zubereitung

- 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.
- 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.
- Anschließend die gemahlenen 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.
- Währenddessen die Zitronenschalen und den Vanillezucker für das Frosting miteinander vermengen. Nach Belieben mit etwas Honig oder Zucker nachsüßen.
- 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 05.06.2026.