



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 gemahlenden 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 04.08.2026.