

# Möhrenkuchen

## Für den Teig:

380 g Möhren  
250 g Mehl  
2 TL Backpulver  
1 Pck. Vanillezucker  
180 g Zucker  
2 TL Zimt  
1 Prise Salz  
250 ml Rapsöl  
4 Eier  
200 g gemahlene Mandeln

## Für den Guss:

200 g Frischkäse  
30 g Puderzucker

## Zubereitung:

1. Springform (24 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Den Rand gut einfetten und mit gemahlene Nüssen oder Semmelbröseln ausstreuen. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Möhren schälen, grob reiben und bis zur Weiterverwendung beiseite stellen.
3. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zimt in einer großen Schüssel vermischen. Öl und Eier nacheinander dazugeben und durchmischen. Zum Schluss die Möhren und gemahlene Mandeln grob unterziehen und den Teig in die vorbereitete Kuchenform füllen.
4. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen für ca. 60 Minuten backen, dann auskühlen lassen und danach aus der Form lösen.
5. Frischkäse mit Puderzucker mit dem Handmixer cremig aufschlagen und den Guss auf dem Kuchen verstreichen.