Möhrenkuchen mit Frischkäse-Topping

Die Back-Attacke mit Annie hat ein Rezept, das auch der Osterhase sicher nicht verachten würde: Karottenkuchen – supersaftig und superlecker.

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 2 TL Natron
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Salz
- 2 TL Zimt
- 220 g Zucker
- 180 ml Öl
- 3 Eier
- 1 TL Vanilleextrakt
- 200 g Karotten
- 85 g Kokosraspeln
- 100 g Walnüsse
- 225 g Ananas aus der Dose
- 225 g Frischkäse
- 55 g Butter
- 225 g Puderzucker

© WDR 2021

Zubereitung:

- Karotten raspeln, Walnüsse und Ananas kleinhacken.
- Mehl, Zucker, Zimt, Salz, Natron, Backpulver vermischen. Öl, Eier und Vanilleextrakt unterrühren. Kokosflocken, Karotten, Walnüsse und Ananas unterheben. Teig in gefettete und mit Backpapier ausgelegte 26er-Springform füllen und bei 175 Grad Ober- und Unterhitze ca. 45 Minuten backen.
- **Für das Topping**: Frischkäse und Butter fluffig aufschlagen. Gesiebten Puderzucker hinzufügen und rühren, bis das Topping cremig ist.
- Auf dem abgekühlten Kuchen verteilen. Am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

© WDR 2021