

## UND DANN KAM JULI JULIS MÖHRENKUCHEN

Pferde essen keinen Kuchen? Juli schon! Und zwar am liebsten einen leckeren Möhrenkuchen. Wir zeigen euch, wie's geht!



### Für den Teig:

- 375 g fein geriebene, geschälte Möhren
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 250 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 250 ml neutrales Öl (z.B. Sonnenblumen- oder Rapsöl)
- 4 Eier
- 200 g gemahlene Mandeln
- Fett für die Kuchenform

### Für den Guss:

- 300 g Frischkäse
- 100 g Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Marzipanmöhren zum Dekorieren



### Und so wird's gemacht:

1. Eier, Zucker, Öl und Zimt verrühren.
2. Die Karotten und Mandeln hinzugeben.
3. Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren
4. Den Teig in eine mit Butter gefettete Springform füllen, bei 180 °C Ober-/Unterhitze 40 - 50 Minuten backen.
5. Für den Guss Frischkäse und Zitronensaft mit dem Mixer auf niedriger Stufe glattrühren.
6. Puderzucker und Vanillezucker sieben und nach und nach hinzugeben.
7. Nach dem Backen den Kuchen/die Muffins erst abkühlen lassen, dann den Guss auftragen.



Rezept