



Möhrenkuchen mit Frischkäse-Frosting

Ergebnis: 16 Stücke

Zutaten:

240 g Weizenmehl

125 g Erythrit

100 g brauner Erythrit-Zucker

2 TL Zimt

1 Msp Muskatnuss

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

2 Eier

250 g geraspelte Möhren (Gewicht nach dem Schälen und Raspeln)

75 g Halbfettbutter oder -margarine

3 EL Wasser, heiß

125 g Apfelmus ohne Zucker

350g Frischkäse max. 3 %

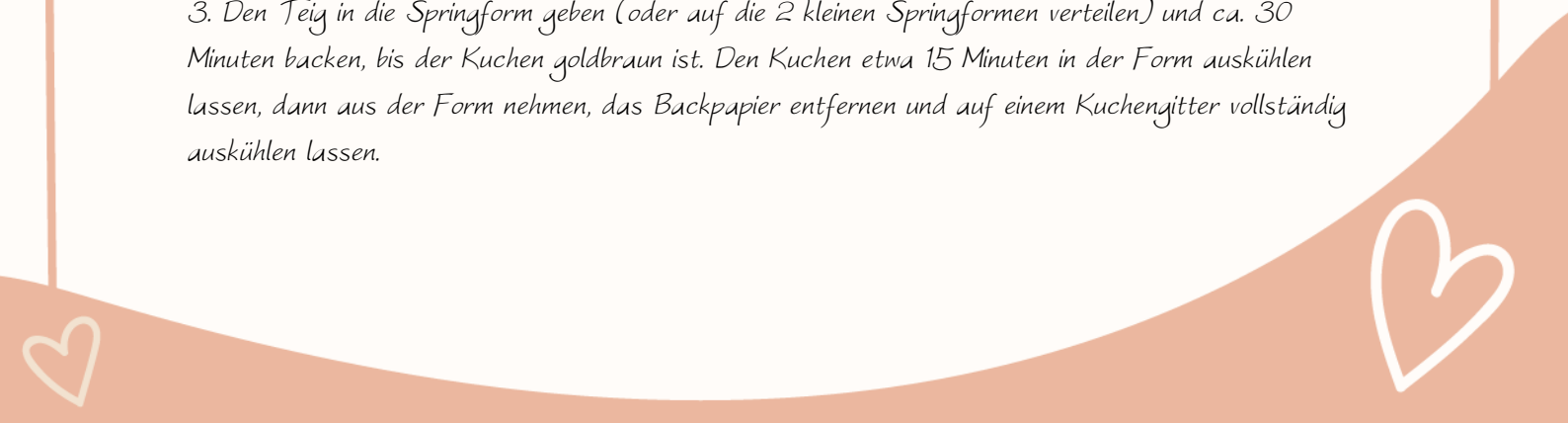
ein paar Tropfen Vanille Flavour Drops

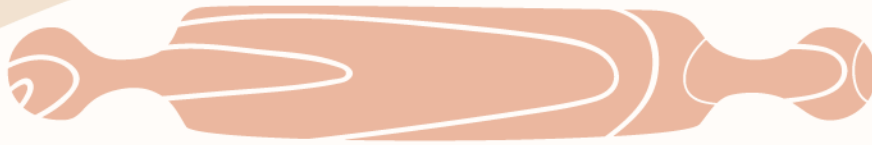
Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen und eine Springform à 26/28 cm mit Backpapier auslegen oder alternativ 2 kleine Springformen auslegen (wenn man einen zweistöckigen Kuchen möchte).

2. Mehl, Erythrit und braunen Zucker, Zimt, Muskat, Backpulver und Salz miteinander verrühren. In der Küchenmaschine die Eier cremig rühren. Möhren schälen und raspeln und unter das Ei mischen. Dazu das Apfelmus, die weiche Butter und das heiße Wasser geben und alles so lange miteinander verrühren, bis es gut vermischt ist. Nun die Mehl-Zucker-Mischung dazugeben und alles gut miteinander vermischen.

3. Den Teig in die Springform geben (oder auf die 2 kleinen Springformen verteilen) und ca. 30 Minuten backen, bis der Kuchen goldbraun ist. Den Kuchen etwa 15 Minuten in der Form auskühlen lassen, dann aus der Form nehmen, das Backpapier entfernen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.





4. Für das Frosting den Frischkäse mit den Vanille Flavour Drops zu einer glatten Creme verrühren. Den Kuchen mit dem Frosting bestreichen, wenn gewünscht auch die Seiten, ich mache das Frosting immer nur auf die Oberseite.

Falls weitere Deko gewünscht ist, mit Möhrenraspeln dekorieren. In 16 Stücke schneiden.

5. Für die Frischkäsecreme den Frischkäse mit den Flave Drops verrühren und wie gewünscht abschmecken (ich mag es nicht so süß, deswegen nehme ich nicht so viele Tropfen, was aber jeder selbst anpassen kann). Die Frischkäsecreme zu den Scones reichen.

Tipp: Für einen geschichteten Kuchen 2 kleine Böden backen, einen Boden auf eine Kuchenplatte setzen und ca. 1/3 des Frostings darauf geben, dann den anderen Kuchen darauf legen und das restliche Frosting darüber streichen.

