



Rezepte aus der Behr Küche

Möhrenkuchen



Zutaten für 8 Personen

Für den Teig:

- 250 g Möhren
- 250 ml Sonnenblumenöl
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier
- 225 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 100 g gehackte Mandeln

Für den Guss:

- 100 g Frischkäse
- 50 g Butter
- 80 g Puderzucker
- 3 EL Milch

Nach Belieben:

- Kleine Marzipan-Möhren
- Mandelblättchen

Zusätzlich:

- 1 Gugelhupf-Form
-

Zubereitung:

Zunächst den Ofen auf 160° C Umluft vorheizen, die Möhren schälen und fein raspeln und die Gugelhupf-Form einfetten. Das Sonnenblumenöl mit dem Zucker, Vanillezucker und den Eiern aufschlagen. Das Mehl mit Backpulver, Zimt und Salz vermengen und nach und nach unterrühren. Zum Schluss die gehackten Mandeln und die geraspelten Möhren unterheben.

Den Teig in die Form füllen und auf mittlerer Schiene ca. 50 Minuten backen. Sobald er fertig ist, den Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form auskühlen lassen. Dann auf einen Teller oder ein Kuchenrost stürzen.

Für den Guss alle Zutaten miteinander verrühren und über den Kuchen geben. Nach Belieben mit Mandelblättchen und Marzipan-Möhren dekorieren.

Guten Appetit!



Rezepte aus der Behr Küche