



# Rezept: Julis Möhrenkuchen

## 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, am besten  
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



## Die 7 Schritte bis zum fertigen Kuchen:

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.