

# Rezept für einen Möhrenkuchen mit Frischkäsefrosting - Lowcarb



## Zutaten:

### Für den Kuchen

- 3 Eier
- 3 mittelgroße Möhren
- 2EL Frischkäse
- 30g Butter
- 2 EL Xucker
- 150g gemahlene Mandeln
- 3 EL Mandelmehl
- 1 TL Backpulver
- 2 TL Zimt

### Für das Frosting

- 200g Frischkäse
- 2-3 EL Xucker, fein gemahlen
- Aroma nach Wahl, zum Beispiel Vanille

## Zubereitung:

1. Die Möhren waschen, schälen und anschließend raspeln. Die 3 Eier mit Xucker und Butter schaumig rühren, anschließend die restlichen Zutaten zugeben. Die geraspelten Möhren unterheben und den Teig in eine gefettete Springform streichen.
2. Im vorgeheizten Backofen bei 170° (Umluft) ca. 30 Minuten backen. Mach die Stäbchenprobe, wenn Du Dir nicht sicher bist, ob der Kuchen bereits fertig ist.
3. Für das Frosting schlage den Frischkäse luftig mit dem Mixer auf, geb das Vanillearoma dazu (jedes andere Aroma schmeckt sicherlich auch) und lass beim Mixen den

Xucker einrieseln. Falls Du das "knirschen" des Xuckers nicht magst, verwende Puderzucker, oder stellst ihn fix selber her. Dazu einfach den Xucker in eine elektrische Kaffeemühle geben und die Körnchen per Knopfdruck in Puder verwandeln.

4. Das Frosting streichst Du auf den gut ausgekühlten Kuchen, verziere es nach Geschmack und stelle es in den Kühlschrank. 1-2 Stunden reichen, dann ist der Kuchen perfekt.

## Mengenangabe:

Das Rezept reicht für eine Springform mit 18-20cm Durchmesser.