

# Karotten- und Rüblikuchen

## ZUTATEN

### Für den Teig:

200g Butter oder Margarine  
250g Möhren  
300g Weizenmehl  
3 TL Backpulver  
200g Zucker  
2 Packungen Vanille-Zucker  
1 TL Zimt  
1 Prise Salz  
1 TL geriebene Zitronenschale  
3 Eier  
125 ml Möhrensaft  
200g geriebene Haselnüsse

### Frosting / Topping:

175g Frischkäse  
250g Magerquark  
100g Puderzucker



## ZUBEREITUNG

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze (160 Grad Umluft) vorheizen.

Butter zerlassen und abkühlen lassen. Die Möhren schälen und fein raspeln. Mehl mit Backpulver mischen und mit Zucker, Vanille-Zucker, Zimt, Salz und Zitronenabrieb mischen. Eier, Zitronensaft, Butter und Möhrensaft hinzugeben. Alle Zutaten gut mit einem Handmixer vermischen, danach Haselnüsse und Möhren dazugeben.

Alles zusammen in eine 26 cm Durchmesser Springform geben und für circa 30 Minuten backen.

In der Zeit können Sie das Frosting zubereiten und kühl stellen. Den Kuchen jedoch erst komplett auskühlen lassen, bevor das Frosting aufgetragen wird.

Guten Appetit! 🐰 🍰 🥕