

STEPPDECKENKUCHEN „CARROT CAKE STYLE“

Für eine Backform mit 20x30cm

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Backzeit: 25-30 Minuten

Zutaten

Zutaten für den Teig:

250g Karotten (Rohgewicht mit Schale)

50g Seeberger Haselnüsse

50g Seeberger Mandeln

200g Weizenmehl

1TL Natron

1TI Backpulver

¼ TL Muskatnuss, gemahlen

1TL Zimt, gemahlen

1 Prise Salz

150g Seeberger Rohrzucker, fein

Mark von 1 Vanilleschote

3 Eier (M)

100ml Sonnenblumenöl

100g griechischer Joghurt

Zutaten für die Creme:

500g Frischkäse

2 EL Puderzucker

2 EL Stärke

1 Ei (M), verquirlt

1 Pck. Vanillezucker

Abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone



Vorbereitung

1. Backofen auf 180 °C Ober-Unterhitze vorheizen, ein Backblech mit 20x30cm mit Backpapier auslegen.

Zubereitung

2. Die Karotten waschen, schälen und reiben. Es sollten etwa 200g geriebene Karotten dabei herauskommen. Haselnüsse grob hacken und beiseite stellen.

3. Mandeln im Mixer fein mahlen, in eine Schüssel füllen und mit Mehl, Natron, Backpulver, Muskatnuss, Zimt und Salz mischen.

4. In der Schüssel der Küchenmaschine Zucker, Vanillemark und Eier mischen und 5 Minuten hellcremig aufschlagen. Dann das Öl dazu geben und kurz verrühren. Dann das Mandel-Mehl-Gemisch unterheben. Die geriebenen Karotten und den griechischen Joghurt nur kurz unterrühren. Dann die gehackten Haselnüsse grob unterheben. Den Teig auf das Backblech geben und glattstreichen.

5. Für die Creme Frischkäse, Stärke & Puderzucker mit dem Handrührgerät cremig rühren, dann Ei, Vanillezucker und Zitronenschale dazu geben und gut verrühren. Die Frischkäsecreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und gitterförmig auf den Teig auftragen.

6. Kuchen im vorgeheizten Backofen 25-30 Minuten backen. Herausnehmen und mit Puderzucker bestäuben.