



17 / Möhren

## 17/ Desserts

# KAROTTENTORTE MIT MANDELN

🕒 60 MIN / 🍷 LEICHT

Karotten schälen, fein reiben und den Saft durch ein Sieb ausdrücken.

Eier in eine Schüssel geben und mit Zucker, Honig und einer Prise Salz gut verrühren (auch in der Küchenmaschine).

Butter schmelzen.

Das Mehl mit dem Backpulver und dem Mandelmehl mischen und mit der Eiercreme vermischen.

**Zutaten:**

50 g Butter  
300 g Zucker  
2 Eigelb  
6 ganze Eier  
100 g Mehl  
1 Tütchen Backpulver  
450 g Karotten  
450 g gemahlene Mandeln  
eine halbe Zitrone (Saft + Schale)  
eine Prise Salz  
1 Esslöffel Honig

Anschließend nach und nach vorsichtig die geschmolzene Butter, den Zitronensaft und die Zitronenschale unterrühren und zum Schluss die Karottenraspel vorsichtig unterheben.

Das Ganze in eine gefettete und gemehlte Springform geben (24cm) und im vorgeheiztem Ofen bei 180 Grad 35 Minuten backen.

Tipp: Mit einem Holzstäben testen, ob der Kuchen gar ist.

Den Kuchen in der Form auskühlen lassen und dann mit Puderzucker bestäuben.

**Zutaten:**

80 g Butter  
200 g Frischkäse  
1 Teelöffel Vanilleextrakt  
100 g Puderzucker

**Der Küchenchef empfiehlt**

Wer seine Gäste ganz besonders überraschen möchte, überzieht den Karottenkuchen mit einer köstlichen Käsecreme!

Die weiche Butter in einer Schüssel mit dem Vanilleextrakt und dem Puderzucker verquirlen. Anschließend den Frischkäse unter ständigem Rühren dazu geben und so lange weiter mischen, bis eine homogene Masse entstanden ist.

Nun die Torte sowohl oben als auch an den Seiten mit der Käsecreme glatt bestreichen.