



## Karottenkuchen

### **Zutaten für den Teig:**

250g Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 630 von der Vogt Hofmühle  
375g Karotten, gerieben  
2 TL Backpulver  
250g Zucker  
1 TL Zimt  
250ml Öl, neutrales  
4 Eier  
200g Mandeln, gemahlen

### **Zutaten für das Frosting:**

300g Frischkäse  
100g Puderzucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Spritzer Zitronensaft

Eier, Zucker, Öl und Zimt mit dem Mixer verrühren. Die Karotten und Mandeln hinzugeben. Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren. Den Teig in eine gefettete Springform füllen und bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 40-50 Minuten backen. Am besten eine Stäbchenprobe machen, ob der Kuchen durchgebacken ist.

Für das Frosting den Frischkäse und Zitronensaft mit dem Mixer auf niedriger Stufe glattrühren. Puderzucker und Vanillezucker untermischen.

Den Kuchen nach dem Backen auskühlen lassen und anschließend mit dem Frosting ringsum gleichmäßig bestreichen. Nach Belieben den Kuchen mit z.B. Marzipankarotten oder Karottenzesten verzieren.

Viel Spaß beim Backen und Genießen!

**Öffnungszeiten Mühlenladen:** Mo bis Sa von 8:00 – 12:00 Uhr und Mo bis Fr von 13:00 – 18:00 Uhr