Nah&Frisch

www.philadelphia.at Professional

Karottenkuchen mit Philadelphia Frischkäse-Frosting

Kuchen & Gebäck | Frühling | Geburtstag | Glutenfrei | Ostern

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●○○

Karotten schälen und fein raspeln. 200 g Nüsse fein mahlen. Mit Mehl, Backpulver, Gewürzen und Salz mischen. Restliche Nüsse hacken. Zucker mit Eiern cremig rühren. Erst Buttermilch und Öl, dann Karotten und 50g Nüsse unterrühren. In eine gefettete, bemehlte eckige Springform (ca. 24 x 24 cm) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C, Umluft: 160 °C ca. 30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

3 EL Zucker mit 1 EL Wasser in einer Pfanne goldgelb karamellisieren. Restliche Walnüsse unterrühren. Auf Backpapier auskühlen lassen.

Philadelphia, Staubzucker und Saft verrühren. Creme wolkig auf den Kuchen streichen. Kuchen in Stücke teilen und mit Krokant und Zesten verzieren.

ZUTATEN

- Zutaten für 12 Portionen
- 400 g Karotten
- 325 g Walnüsse
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Zimt
- 1 MP gemahlene Gewürznelke
- 1 MP gemahlene Muskatnuss
- 1 MP gemahlene Vanille
- 1 Prise Salz
- 200 g brauner Zucker
- 4 Eier (Größe M)
- 80 ml Buttermilch
- 80 ml Öl
- 3 EL Zucker
- 2 Pkg. Philadelphia Klassisch Doppelrahmstufe (à 175 g)
- 75 g Staubzucker
- 2 EL Zitronensaft
- Zitronenzesten zum Verzieren