

## Möhren-Kuchen

### Für 12 Personen

60 g gehackte Mandeln	350 g Möhren	225 g Weizenvollkornmehl
2½ Tl Weinsteinbackpulver	2 Tl 5-Spice-Pulver	250 ml neutrales Öl
200 g brauner Zucker	Salz	4 Eier (Kl. M)
50 g kandierter Ingwer	200 g Doppelrahmfrischkäse	60 g weiche Butter
1 Tl Zitronenschale	1 Tl Zitronensaft	60 g Puderzucker

Mandeln in der Pfanne hellbraun rösten und abkühlen lassen. Möhren schälen und fein raspeln. Mehl, Backpulver und Gewürzmischung mischen. Öl, Zucker, etwas Salz und Eier mit den Quirlen des Handrührers auf höchster Stufe 5 Min. verrühren. Erst die Mehlmischung, dann die Möhren und Mandeln unterrühren.

Teig in eine gefettete Springform (26 cm Ø) streichen. Im heißen Ofen bei 175 Grad (Umluft 160 Grad) auf dem Rost im unteren Ofendrittel 30–35 Min. backen. Den Kuchen auf einem Rost in der Form vollständig abkühlen lassen.

Ingwer fein hacken. Frischkäse, Butter, Zitronenschale und -saft mit den Quirlen des Handrührers nur kurz glatt rühren. Puderzucker und Ingwer portionsweise unterrühren.

Abgekühlten Kuchen aus der Form lösen, auf eine Platte setzen und mit Frischkäsecreme bestreichen.

Tim Mälzer am 03. 03. 2012