

# Möhrenkuchen mit Nuss

## Für einen Kuchen

### Für den Teig:

150 g Nüsse	300 g Möhren	100 ml Buttermilch
2 Eier	250 g Butter	200 g Rohrzucker
100 g Honig	400 g Mehl	3 TL Backpulver
1 TL Zimt	1 Tl Kardamom	1 Tl Kreuzkümmel
1 Prise Salz	1 Biozitron (Zesten)	1 Biolimette (Zesten)

### Für die Creme:

100 ml Apfelsaft	50 g Zucker	250 g Frischkäse
150 ml Sahne	2 EL Puderzucker	

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen (Ober- und Unterhitze). Eine Springform (Größe: 26) leicht buttern und mit Mehl bestäuben oder den Boden mit zugeschnittenem Backpapier auslegen.

Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Etwa 12 ganze Nüsse beiseite stellen, restliche Nüsse grob hacken. Möhren schälen und fein raspeln. Butter in einem Topf langsam schmelzen lassen. Gehackte Nüsse, geraspelte Möhren, Buttermilch, Zitronen- und Limettenzesten, Eier, flüssige Butter, Zucker und Honig verrühren.

Mehl, Backpulver, Gewürze mischen, mit einem Löffel unterheben.

Teig in die Form füllen, glattstreichen und auf der zweiten Schiene von unten etwa 45 Minuten backen. Machen Sie am Ende die Garprobe per Holzstäbchen: Bleibt kein Teig daran kleben, ist der Kuchen gar. Ansonsten weitere 10 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen. Für die Creme Apfelsaft und Zucker aufkochen, einige Minuten lang zu Sirup einköcheln lassen. 2 Esslöffel davon aufsparen, den Rest mit Frischkäse glattrühren. Sahne mit Puderzucker steifschlagen, dann die Masse mit dem Frischkäse verrühren und alles gleichmäßig auf den Kuchen streichen. Restlichen Sirup über den Kuchen träufeln und die ganzen Nüsse darauf arrangieren.

test April 2014