



## Karottenkuchen mit Frischkäse-Topping

Mit Orange und Tonka

100 g Butter + für die Form  
 80 g Zucker · 1 Prise Salz  
 ½ Orange, abgeriebene Schale  
 ½ Tonkabohne, gerieben · 3 Eier  
 60 g Walnuss, gemahlen  
 110 g Weizenmehl · 2 TL Backpulver  
 125 g Karotte, geraspelt  
**FROSTING:**  
 100 g weiße Schokolade  
 50 g Butter · 150 g Frischkäse Karotten  
 und gehackte Pistazien zur Dekoration

- ❶ Butter, Zucker und Salz schaumig schlagen. Orangenschale, Tonkabohne und Eier unterrühren. Walnüsse, Mehl und Backpulver unterheben und zum Schluss die Karottenraspel.
- ❷ Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Springform mit Backpapier belegen und mit Butter austreichen. Teig in die Form geben, 35 Minuten backen. Stäbchenprobe machen! Den noch warmen Kuchen aus der Form nehmen und vollständig abkühlen lassen.

- ❸ Schokolade schmelzen und abkühlen lassen. Zimmerwarme Butter schaumig schlagen, zimmerwarmen Frischkäse unterheben. Zimmerwarme Schokolade unterrühren.
- ❹ Frosting wolzig auf dem Kuchen verteilen. Mit Möhren und Pistazien dekorieren.

☆ Mittel | 1 Kuchen (15 cm Ø)

🕒 Zubereitungszeit: 20 Min. + Backzeit: 35 Min.

🍷 Pro Portion (bei 8 Stücken): 452 kcal; 8 g E, 33 g F, 30 g KH