



Karottenkuchen mit Cream-Cheese Füllung

Zutaten Boden:

375g Möhren, gerieben
250g Mehl
2 TL Backpulver
250g Zucker
1 TL Zimt
250g Öl, neutrales
4 Eier
200g gem. Haselnüsse

Zutaten Cream-Cheese Füllung:

250g Butter (Zimmertemperatur)
400g Frischkäse
(Zimmertemperatur)
140g gesiebter Puderzucker

Zubereitung Boden:

Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Eier, Öl, Zucker und Zimt mit der Küchenmaschine oder Handrührgerät ca. 5 Minuten cremig rühren. Die geriebenen Karotten und gemahlene Haselnüsse dazugeben und kurz unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren. Den Teig in 2 mit Backpapier ausgelegte 18 cm große Springformen geben und ca. 40 Minuten backen.

Zubereitung Cream Cheese Füllung:

Die weiche Butter mit dem gesiebten Puderzucker aufschlagen, bis sie deutlich heller ist und luftiger aussieht. Nun kommt noch der Frischkäse dazu und wird kurz untergerührt.

Die Böden müssen gut abgekühlt sein, bevor ihr die Torte einstreicht, sonst verläuft euch die Füllung.

Falls ihr die Torte mit Fondant eindecken möchtet, dann müsst ihr die Torte außen mit einer Fondanttauglichen Buttercreme einstreichen.