Möhrenkuchen aus der Kastenform



Saftiger Möhrenkuchen mit Schokoladen-Note und Frischkäse-Topping

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 1 Std

ZUTATEN

Für den Teig

- 50 g Walnüsse, grob gehackt
- 300 g Möhren, geschält und grob geraspelt
- 200 g weiche Butter
- 125 g brauner Zucker
- 4 Eier (Gr. M)
- 300 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 30 g Backkakao

1 Prise Salz
100 ml Milch

Für das Topping

175 g Frischkäse
1 TL Vanille-Extrakt (alternativ 1 P. Vanillezucker)
80 g Puderzucker
10 g Back-Kakao

Für die Deko

Marzipan-Möhren (gekauft oder selbstgemacht)

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.
2. Eine Kastenform (ca. 30 cm Länge) einfetten und mit Mehl ausstäuben.
3. Für den Teig Butter und Zucker cremig aufschlagen. Die Eier nacheinander mit ca. 30 Sekunden Rührzeit dazwischen dazugeben.
4. In einer separaten Schüssel Mehl, Backpulver, Kakao und Salz gründlich mischen. Abwechselnd mit der Milch portionsweise nur kurz aber gründlich unter die Eimasse rühren.
5. Die gehackten Nüsse und die geraspelten Möhren (bitte vorher kurz ausdrücken!) abschließend unter den Teig heben.
6. Den Teig in die Kastenform geben, glattstreichen und für ca. 60 Minuten in der Ofenmitte backen. Bitte Stäbchenprobe machen, bevor ihr den Kuchen aus dem Ofen holt! Anschließend den Kuchen abkühlen lassen und aus der Form nehmen.
7. Mit einem Teelöffel die oberste Schicht (bis auf einen kleinen Rand) abnehmen, in eine kleine Schüssel geben und mit den Fingern fein zerbröseln. Zur Seite stellen.
8. Alle Zutaten für das Topping verrühren und in der ausgehöhlten Fläche gleichmäßig verteilen. Die feinen Brösel darauf verteilen und leicht andrücken.

9. Die Marzipan-Möhren nach Wunsch dekorieren.