



## GESUNDER KAROTTENKUCHEN MIT TOPFENCREME-FROSTING

ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 75 Minuten

MENGE: 1 Kuchen

### ZUTATEN

#### Für den Teig:

2 Pkg. Lorenz Studentenfutter original {entspricht 350 g}

400 g Karotten

6 Eier {Größe L}

100 g Zuckerersatz

150 g Butter {geschmolzen}

125 g Vollkornmehl

½ Pkg. Backpulver

#### Für das Frosting:

750 g Topfen

2 EL Sauerrahm

Etwas Vanillemark

4-5 EL Süße nach Wahl

#### Für die Deko:

Karotten & Petersilie



### ZUBEREITUNG

Für den Teig das Studentenfutter im Mixer zerkleinern/fein mahlen. Die Karotten waschen, putzen und raspeln. Die Eier mit dem Zuckerersatz in der Küchenmaschine minutenlang schaumig aufschlagen. Die geschmolzene Butter einrühren. Mehl und Backpulver vermengen und unter die flüssigen Zutaten heben, dann die Karotten und das Studentenfutter unterheben. Den Teig in eine gebutterte Kastenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Heißluft für 35 bis 40 Minuten backen {Nadelprobe machen!}. Aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

Alle Zutaten für das Frosting verrühren und großzügig auf dem Kuchen verteilen. Den Kuchen optional mit gehackten Nüssen und Zitronenscheiben garnieren.

Für den Osterlook Karotten in kleine Dreiecke schneiden und mit einem Petersilienblatt als Mini-Karotten auf den Kuchen legen.