

# Rubys Möhrenkuchen



## Zutaten für den Teig

3 Eier  
250 Gramm Dinkel-Vollkornmehl  
200 Gramm Karotten  
150 Gramm gemahlene Mandeln  
120 Gramm Apfelmus  
100 Gramm Rohrzucker  
100 Gramm Butter  
ein Teelöffel Zimt  
einen halben Teelöffel Kardamom  
einen halben Teelöffel Backpulver

## Zutaten für das Frosting

300 Gramm Frischkäse  
ein Teelöffel Honig  
eine halbe Orange

## Zur Deko

Pistazien gehackt  
Marzipan-Karotten



## Zubereitung

- Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Eier mit dem Zucker in einer Schüssel verrühren, bis eine schaumige Masse entsteht.
- Mehl, Backpulver und gemahlene Mandeln mit einem Sieb hinzugeben.
- Butter erwärmen und mit dem Apfelmus, Zimt und Kardamom unterrühren.
- Karotten abwaschen, schälen und mit einer Reibe zu dem Teig geben. Alles nochmal gut durchmischen.
- Backform einfetten, den Teig hineingeben und rund 40 Minuten backen.
- In der Zwischenzeit das Frosting vorbereiten und den Frischkäse mit Honig und dem Saft der Orange vermengen. Anschließend in den Kühlschrank stellen.
- Kuchen aus dem Ofen holen, vollständig auskühlen lassen und mit dem Frosting garnieren.
- Nach Belieben mit den Marzipankarotten und gehackten Pistazien verzieren.



Lieblingsbücher fürs Leben.

[www.thienemann-esslinger.de](http://www.thienemann-esslinger.de)