

Rezept

Gulerodskage

Ein Rezept von Gulerodskage, am 26.04.2024

Zutaten

Teig

500 g Möhren	75 g Walnusskerne
150 g Butter	200 g Zucker
4 Eier (M)	2 TL Backpulver
1 TL Zimtpulver	Salz
150 g Mehl	

Frosting

200 g Doppelrahmfrischkäse	75 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft	1 TL gemahlene Vanille
30 g Pistazienkerne (ungesalzen)	

Außerdem

Springform (24 cm Ø)	Butter für die Form
----------------------	---------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Kuchen (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 170° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen, die Form mit Butter einfetten. Für den Teig die Möhren schälen und fein raspeln. Die Walnüsse grob hacken.
2. Butter und Zucker mit dem Handrührgerät cremig rühren. Die Eier einzeln einrühren, bis eine luftig-schaumige Masse entstanden ist. Backpulver, Zimt und ½ TL Salz gründlich unterrühren. Das Mehl portionsweise vorsichtig unter die Masse rühren. Zuletzt Möhren und Walnüsse mit einem Teigspatel unterheben.
3. Den Teig in die Form füllen und im Backofen (Mitte) ca. 45 Min. backen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und lauwarm abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen.
4. Inzwischen für das Frosting Frischkäse, Puderzucker, Zitronensaft und Vanille verrühren. Die Creme auf den Kuchen streichen. Die Pistazien fein hacken und auf das Frosting streuen. Den Kuchen gekühlt servieren.