

Rezept

Möhren-Kuchen mit Creamcheese-Frosting

Ein Rezept von Möhren-Kuchen mit Creamcheese-Frosting, am 28.06.2026

Zutaten

Für den Rührteig

300 g Möhren	300 g weiche Butter
250 g Puderzucker	Salz
7 Eier (M)	500 g Mehl
150 g Kokosraspel	1 Päckchen Backpulver
150 ml Buttermilch	

Für das Frosting

1 Bio-Limette	200 g weiche Butter
380 g Puderzucker	600 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)

Ausserdem

1 Backblech (Innenmaße ca. 41 × 35 cm)	Etwas Butter für das Blech
---	-----------------------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 24 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal, 30 g F, 6 g EW, 43 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Das Backblech fetten und mit Backpapier auslegen. Möhren putzen, schälen und fein raspeln. Zimmerwarme Butter mit Puderzucker und 1 Prise Salz in 8 Min. hell-cremig aufschlagen. Die Eier einzeln zugeben, danach die Möhrenraspel unterrühren. Mehl, Kokosraspel und Backpulver in einer Schüssel mischen. Mehl-Mix und Buttermilch abwechselnd unter den Teig rühren.
2. Den Teig auf das Backpapier geben und sehr glatt sowie gleichmäßig bis zum Rand des Bleches verstreichen. Im vorgeheizten Ofen (Mitte) 30-35 Min. backen. Den fertigen Boden ca. 30 Min. auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.
3. Limette heiß waschen, abtrocknen. Die Schale fein abreiben. Butter mit Puderzucker und Limettenschale in 8 Min. cremig aufschlagen. Zimmerwarmen Frischkäse nach und nach zugeben, bis eine glatte Masse entstanden ist.
4. Den Tortenboden vom Backpapier lösen und auf eine Kuchenplatte geben. Das Creamcheese-Frosting leicht wolkig auf dem Möhren-Kuchen verstreichen.