



Möhrenkuchen mit Marzipan

ZUTATEN

Teig:

375 g Möhren, fein
geraspelt
250 g Mehl
2 TL Backpulver
200 g Zucker
1 TL Zimt
250 ml neutrales Öl
4 Eier
200 g Marzipan, in kleine
Stücke geschnitten

Frosting:

300 g Frischkäse
100 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Spritzer Zitronensaft



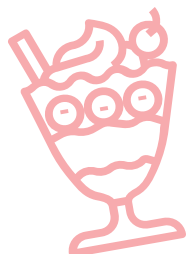
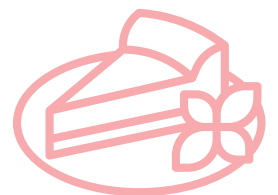
ZUBEREITUNG

Eier, Zucker, Öl, Marzipan und Zimt mit dem Mixer glatt rühren. Möhren unterrühren. Mehl und Backpulver vermischen und ebenfalls unterrühren. Teig in eine gefettete 26/28er Springform füllen. Bei 180 Grad Umluft ca. 40 - 50 Minuten backen. Stäbchenprobe!
Eventuell Kuchen nach einiger Zeit mit Alufolie abdecken, damit er nicht zu dunkel wird.

Für das Frosting Frischkäse und Zitronensaft mit dem Mixer auf niedriger Stufe glatt rühren. Puderzucker und Vanillezucker einrieseln lassen.

Kuchen nach dem Backen abkühlen lassen und dann das Frosting mit einer Streichpalette rundherum auftragen.

Guten Appetit!



Marienhof
ESPERDE