

REZEPT FÜR ERDBEER-KAROTTEN-KUCHEN



ERDBEER-KAROTTEN-KUCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 12 Stücke | 60 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 200 g Karotten
- 1 Bio-Zitrone
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 150 g SweetFamily Unser Feinster
- 200 g gemahlene Mandeln
- 125 g Mehl
- Fett für die Form

Für das Topping:

- 200 g Frischkäse
- 40 g SweetFamily Unser Feinster
- 2 TL Vanillezucker

Zum Dekorieren:

- 250 g Erdbeeren



5414

ZUBEREITUNG

311

Kcal

pro Stück ca.

9

Gramm

Eiweiß

29

Gramm

Kohlenhydrate

17

Gramm

Fett

1. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 155 °C) vorheizen. Karotten schälen und fein raspeln. Zitrone waschen, Schale fein abreiben, etwas Saft für die Füllung auspressen und beiseite stellen. Eier trennen, Eiweiß mit Salz steif schlagen. Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. Mandeln und Mehl mischen und mit Karotten unterziehen. Eischnee in 2 Portionen unterheben.
2. Eine Springform (24 cm Durchmesser) fetten. Teig einfüllen und glatt streichen. Im heißen Ofen ca. 35 Minuten backen (Stäbchenprobe). Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Frischkäse mit Zucker, Vanillezucker und 2 TL beiseite gestelltem Zitronensaft kurz verrühren. [Erdbeeren](#) waschen, putzen (nach Belieben Grün stehen lassen) und halbieren. Creme vor dem Servieren wolkig auf den Kuchen streichen und mit den Erdbeeren garnieren.