

ERDBEER-KAROTTEN KUCHEN



ERDBEER-KAROTTEN KUCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

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

Zutaten

Für den Teig:

- 200 g Karotten
- 200 g gemahlende Mandeln
- 1 Bio-Zitrone
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 75 g SweetFamily SteviaZucker
- 125 g Mehl

Für das Topping:

- 200 g Frischkäse
- 20 g SweetFamily SteviaZucker
- 2 TL Vanillezucker

Zum Dekorieren:

- einige Erdbeeren



95

ZUBEREITUNG

279

Kcal

pro Stück, ca

9

Gramm

Eiweiß

21

Gramm

Kohlenhydrate

17

Gramm

Fett

Zubereitung und Backen:

[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 [SteviaZucker](#) schaumig schlagen. Mandeln und Mehl mischen und mit Karotten unterziehen. Eischnee in 2 Portionen unterheben. Eine Springform (24 cm Durchmesser) fetten. Teig einfüllen und glattstreichen. Im heißen Ofen ca. 35 Minuten backen ([Stäbchenprobe](#)). Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Dekoration:

Frischkäse mit [SteviaZucker](#), Vanillezucker und 2 TL beiseite gestelltem Zitronensaft kurz verrühren. [Erdbeeren](#) waschen, putzen (nach Belieben Grün stehen lassen) und halbieren. Creme wolkig auf den Kuchen streichen und mit den Erdbeeren garnieren.

Obst: Erdbeer, Zitrone **Gemüse:** Möhre