

## Möhren Kasten Kuchen mit Frischkäseguss aus dem Thermomix®



© Möhren Kasten Kuchen mit Frischkäseguss - Rezepte mit Herz



10 Min. + 50 Min Backzeitzeit



leicht



20 Stücke



Unser Tipp für euch:

Für eine fruchtige Note 70 g Rosinen, getrocknete Cranberrys oder Sauerkirschen unter den Teig heben.

## Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>200 g</b>	Möhren
<input type="checkbox"/>	<b>3</b>	Eier
<input type="checkbox"/>	<b>200 g</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>230 g</b>	weiche Butter
<input type="checkbox"/>	<b>120 g</b>	Walnüsse (alternativ haselnüsse oder Pekannüsse)
<input type="checkbox"/>	<b>250 g</b>	Mehl
<input type="checkbox"/>	<b>2 TL</b>	Backpulver
<input type="checkbox"/>	<b>1 TL</b>	Zimt
<input type="checkbox"/>	<b>1/4 TL</b>	Salz
<input type="checkbox"/>	<b>200 g</b>	Doppelrahmfrischkäse
<input type="checkbox"/>		Fett für die Form

## Zubereitung

1. Eine Kastenform (Länge 25 cm) einfetten. Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen.
2. Möhren waschen, putzen und in groben Stücken in den Mixtopf geben. Eier, 150 g Zucker und 180 g Butter zugeben und 20 Sek./Stufe 5 mixen. 60 g Walnüsse, Mehl, Backpulver, Zimt und Salz zur Möhrenmischung geben und 20 Sek./Stufe 5 unterrühren. Teig in die Kastenform geben und glatt streichen.
3. Im heißen Ofen ca. 50 Min. backen. Stäbchenprobe machen: Wenn kein Teig mehr am Stäbchen klebt, Kuchen aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.
4. Restliche Walnüsse in den sauberen Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 5 hacken, umfüllen. Mixtopf säubern. Für die Glasur 50 g Zucker in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 zu Puderzucker mahlen. Frischkäse und 50 g Butter zugeben und 20 Sek./Stufe 4 glatt rühren. Glasur auf den Kuchen streichen und mit Walnüssen bestreuen.

## Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 250 kcal - 3 g E - 17 g F - 22 g KH