

Apple Carrot Cake

Zutaten:

150 g Möhren
1 Apfel (z.b. Elstar)
2 EL Zitronensaft
175 g weiche Butter
200 g Zucker
1/2 TL Zimt
Salz
3 Eier
250 g Mehl
50 g Speisestärke
2 TL Backpulver

Frosting:

1 Packung Frischkäse (Doppelrahmstufe)
Ahornsirup
Puderzucker

Zubereitung:

1. Den Ofen vorheizen (E-Herd: 175°/Umluft: 150°) und eine große Gugelhupfform gut fetten und mit Mehl bestreuen. Möhren schälen, waschen und fein raspeln. Apfel ebenfalls schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien und fein raspeln. Sofort mit Zitronensaft beträufeln und mit den Möhren mischen.
2. Weiche Butter, Zucker, eine Prise Salz und Zimt etwa 5 Minuten mit dem Mixer cremig rühren. Dann die Eier nacheinander einzeln unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver in einer Schüssel mischen und unter die Butter-Ei-Masse rühren. Danach die geraspelte Möhren-Mischung unterheben.
3. Teig in die gefettete Form geben und im vorgeheizten Ofen 45-55 Minuten backen. Eventuell nach 35 Minuten mit Alufolie abdecken. Kuchen zunächst 10 Minuten abkühlen lassen und dann vorsichtig aus der Form stürzen. Vollständig auskühlen lassen.
4. Für das Frosting den Frischkäse in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen etwas verrühren. Dann nach Belieben Puderzucker (etwa 80 g) und Ahornsirup hinzufügen und cremig rühren. Auf dem Kuchen verteilen und ca. 30 Minuten kalt stellen.