



# KAROTTENKUCHEN OHNE MEHL

## KAROTTENKUCHEN

220g Karotten  
200g gemahlene  
Mandeln,  
50g gehackte Nüsse  
(z.B. Walnüsse,  
Mandeln,...)  
½ TL Backpulver

- Waschen und raspeln
- Mit Karotten, gehackten Nüssen und Backpulver mischen

---

3 Eiweiße  
Eine Prise Salz

- Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen

---

3 Eigelb  
100g Zucker  
65g Butter  
1,5 TL Zimt

- Eigelb mit Zucker schaumig rühren
- Butter und Zimt dazugeben und mit der Karotten-Nussmischung verrühren
- Danach Eischnee unterheben
- Bei 180 Grad für 50 Minuten bei Umluft backen

## FRISCHKÄSE-FROSTING

100g Frischkäse  
45g Butter  
50g Puderzucker  
Eine Vanilleschote

- Frischkäse mit Butter, Puderzucker und dem Mark einer Vanilleschote verrühren

TIPP:

Falls das Frosting zu flüssig ist, kannst du es in den Kühlschrank stellen.

Wenn der Kuchen abgekühlt ist, das Frosting darauf verteilen.