

Karottenkuchen mit Zitrone- Quark-Tupfen

Zutaten (ø 20cm)

250g Karotten
½ TL abgeriebene Schale einer Orange
150g gemahlene Mandeln
120g gemahlene Haselnüsse
½ TL Backpulver
3 Eier
1 Prise Salz
100g brauner Zucker
1 EL Zitronensaft
30ml neutrales Öl

2 EL Quark
50ml Sahne
½ Päckchen Vanillezucker



- 1) Schält und raspelt die Karotten. Karottenraspeln, abgeriebene Orangenschale, gemahlene Mandeln und die gemahlene Haselnüsse mit dem Backpulver vermischen.
- 2) Trennt die Eier und schlägt das Eiweiß mit der Prise Salz steif. Schlägt die Eigelbe zusammen mit dem braunen Zucker schaumig. Rührt die Zitronensaft, das Öl und die Karottenmasse unter. Anschließend den Eischnee unter die Masse heben.
- 3) Legt den Boden der Springform mit Backpapier aus und fettet den Rand. Gebt den Teig in die Form und backt den Karottenkuchen bei 175 Grad Umluft für etwa 45 Minuten.
- 4) Nachdem der Kuchen abgekühlt ist, löst ihr ihn aus der Springform. Schlägt die Sahne und lasst dabei den Vanillezucker einrieseln. Hebt den Quark unter die Sahne und füllt die Sahne-Quark-Mischung in eine Spritztülle.