

# Carrot Cake mit Cheesecake Kern



## Einkaufsliste:

Gugelhupfform ca. 24cm Durchmesser

Teig

150g Butter

3 Eier (Größe L)

220g Zucker

2 EL Vanillezucker

300g geraspelte Möhren

Abrieb einer Zitrone

1 ½ TL Backpulver

Prise Salz

100g gemahlene Mandeln

100g gemahlene Haselnüsse

230g Mehl

### Cheesecake Kern

1 Ei

400g Frischkäse

80g Zucker

1 EL Vanillezucker

Abrieb einer Zitrone

1 EL Mehl

Topping 1:

100g Puderzucker

1-2 EL Zitronensaft

Abrieb einer Zitrone

Marzipan-Möhren/Zuckerdekor

Topping 2:

150ml Sahne

60g Frischkäse

2 EL Vanillezucker

Abrieb einer Zitrone

Möhren-Köpfe (Dekoration)

## So wird's gemacht:

Zunächst die Cheesecake-Masse vorbereiten. Frischkäse cremig rühren, Zucker hinzufügen. Das Ei unterrühren. Zum Schluss den Zitronenabrieb und das Mehl unterheben. Beiseite stellen.

Ofen auf 170°C Ober/Unterhitze vorheizen. Form mit flüssiger Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben.

Mehl, Nüsse, Backpulver und Salz mischen. Möhren raspeln

Butter und Zucker luftig verrühren. Nach und nach die Eier einrühren. Nun die Möhren einrühren und die restlichen Zutaten hinzugeben. Alles gut verrühren, der Teig ist dickflüssiger, die Möhren geben noch genug Saft ab.

2/3 des Teigs in die Form geben und in den Teig mit einem Löffel eine Mulde drücken, sodass genügend Platz für die Füllung ist, aber die Ränder mit Teig belegt sind. Nun die Cheesecake-Masse in die Mulde geben. Den restlichen Teig auf der Cheesecake-Masse vorsichtig verteilen.

Kuchen für 45 bis 55 Minuten backen. Stäbchenprobe am inneren Rand machen. Komplett auskühlen lassen und stürzen.

Kuchen mit Glasur 1 oder 2 dekorieren.

Glasur 1: Puderzucker mit dem Saft 5 Minuten verquirlen und den Abrieb hinzufügen, wenn zu flüssig, mehr Puderzucker hinzugeben, wenn zu fest etwas mehr Saft hinzugeben. Über den Kuchen gießen. Leicht antrocknen lassen und mit den Möhren dekorieren.

Glasur 2: Sahne mit dem Zucker steif schlagen, den Frische käse unterrühren. Zum Schluss die Zitrone einrühren. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und tupfenweise auf den Kuchen geben. Mit Möhren-Köpfen dekorieren.