



So wird’s gemacht:

Butter schmelzen. Schokolade hacken. Mandeln, Backpulver, Vanillezucker, Zimt, Schokolade und Salz mischen. Möhren raspeln. Eier trennen. Eiweiß aufschlagen, die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen, weiter steif schlagen.

Den restlichen Zucker mit den Eigelben aufschlagen, Milch und Möhren einrühren. Die trockenen Zutaten sowie die Butter hinzugeben und gut verrühren. Zum Schluss das Eiweiß unterheben.

Springform fetten und den Teig in die Form geben.

Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Für die Streusel alle Zutaten krümelig vermengen und auf den Teig geben. Kuchen für 45-60 Minuten backen.

Stäbchenprobe machen und auskühlen lassen. Für das Frosting alles verrühren und nach Belieben zu dem Kuchen servieren.

Einkaufsliste:

24-26 cm Springform

60 g Butter

150 g Zartbitterschokolade

400 g gemahlene Mandeln

2 TL Backpulver

1 EL Vanillezucker

1 EL Zimt

1 Msp. Salz

250 g geraspelte Möhren

4 Eier

100 g Zucker

70 ml Mandelmilch (oder andere)

Für die Mandelstreusel:

80 g gemahlene Mandeln

30 g Butter

30 g brauner Zucker

1 EL gehackte Mandeln

1 TL Zimt

Für das Frosting:

200 g Frischkäse

1 EL Creme Fraiche

50 ml Ahornsirup

https://knusperstuebchen.net

Carrot Cake mit Mandelstreuseln