



# Carrot Cake mit Cheesecake-Swirl

...fluffig, saftig ... perfekt

## Mehr Infos

- Vorbereitung | 10 Min
- Backen | 30-40 Min
- Fertig in | 50 Minuten

## Einkaufsliste

38x25 cm Backblech oder größer  
(24 cm Springform-Menge in Klammern)

Für den Teig:

- 3 Eier (L) (1 Ei)
- 160 g brauner Zucker (60 g)
- 90 g weißer Zucker (30 g)
- 1 EL Vanillezucker (1 TL)
- 100 g flüssige Butter (50g)
- 150 ml Buttermilch (50 ml)
- 250 g Möhren, geraspelt (ca. 4 Möhren) (90 g)
- 280 g Mehl (Type 550) (100 g)
- 1 TL Natron (1/2 TL)
- 1/2 TL Backpulver (1 Msp.)
- 1 EL Zimt (1 TL)
- 1 Msp. Muskatnuss (1 Msp.)
- 1 Msp. Salz (1 Msp.)

Für Cheesecake-Swirl:

- 500 g Frischkäse oder Quark (250 g)
- 50 ml Sahne (25 ml)
- 100 g Zucker (50 g)
- 1 EL Vanillezucker (1 TL)
- 30 g Speisestärke (15 g)
- 30 g Mehl (15 g)
- 2 Eier (1 Ei)

Für den Mandelknusper (optional):

- 2 EL gemahlene Mandeln
- 1 EL brauner Zucker
- 1 TL Zimt
- 1 TL Butter
- 1 EL Haferflocken!

## So wird's gemacht

Für den Teig:

Eier und beide Zuckersorten sowie Vanillezucker schaumig aufschlagen. Buttermilch (oder Milch mit einem Spritzer Zitrone) sowie die Butter hinzugeben, verrühren. Mehl, Natron, Backpulver, Salz, Zimt und Muskat mischen und gemeinsam mit den Möhren hinzugeben.

Für den Cheesecake-Swirl:

Frischkäse, Sahne, Zucker, Vanillezucker, Speisestärke und Mehl verrühren. Eier verquirlen und unter die Masse heben.

Teig gleichmäßig auf einem Blech verteilen. Die Cheesecake-Masse vorsichtig darauf geben und wie bei einem Marmorkuchen mit einem Esslöffel die beiden Massen grob unterheben. Zum Schluss mit einem Holzstab nochmal durch den Teig ziehen.

Bei 180 °C Umluft 30-40 Minuten backen. Garprobe mit einem Stäbchen machen, abkühlen lassen. In Quadrate schneiden und servieren.

Für den Mandelknusper (optional)

Alle Zutaten in eine Pfanne geben, verrühren und bei mittlerer Hitze rösten bis die Masse sich leicht vermischt. Über die Quadrate streuen und servieren.

