

## Karottenkuchen mit Philadelphia Frischkäse-Frosting

Kuchen &amp; Gebäck

Frühling

Geburtstag

Glutenfrei

Ostern

### Zubereitung

**Schwierigkeit:** ● ● ● ○ ○

Karotten schälen und fein raspeln. 200 g Nüsse fein mahlen. Mit Mehl, Backpulver, Gewürzen und Salz mischen. Restliche Nüsse hacken. Zucker mit Eiern cremig rühren. Erst Buttermilch und Öl, dann Karotten und 50g Nüsse unterrühren. In eine gefettete, bemehlte eckige Springform (ca. 24 x 24 cm) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C, Umluft: 160 °C ca. 30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

3 EL Zucker mit 1 EL Wasser in einer Pfanne goldgelb karamellisieren. Restliche Walnüsse unterrühren. Auf Backpapier auskühlen lassen.

Philadelphia, Staubzucker und Saft verrühren. Creme wolzig auf den Kuchen streichen. Kuchen in Stücke teilen und mit Krokant und Zesten verzieren.



### Zutaten

Zutaten für 12 Portionen

400 g Karotten

325 g Walnüsse

250 g Mehl

1 TL Backpulver

1 TL Zimt

1 MP gemahlene  
Gewürznelke1 MP gemahlene  
Muskatnuss

1 MP gemahlene Vanille

1 Prise Salz

200 g brauner Zucker

4 Eier (Größe M)

80 ml Buttermilch

80 ml Öl

3 EL Zucker

2 Pkg. Philadelphia Klassisch  
Doppelrahmstufe (à 175 g)

75 g Staubzucker

2 EL Zitronensaft

Zitronenzesten zum  
Verzieren