

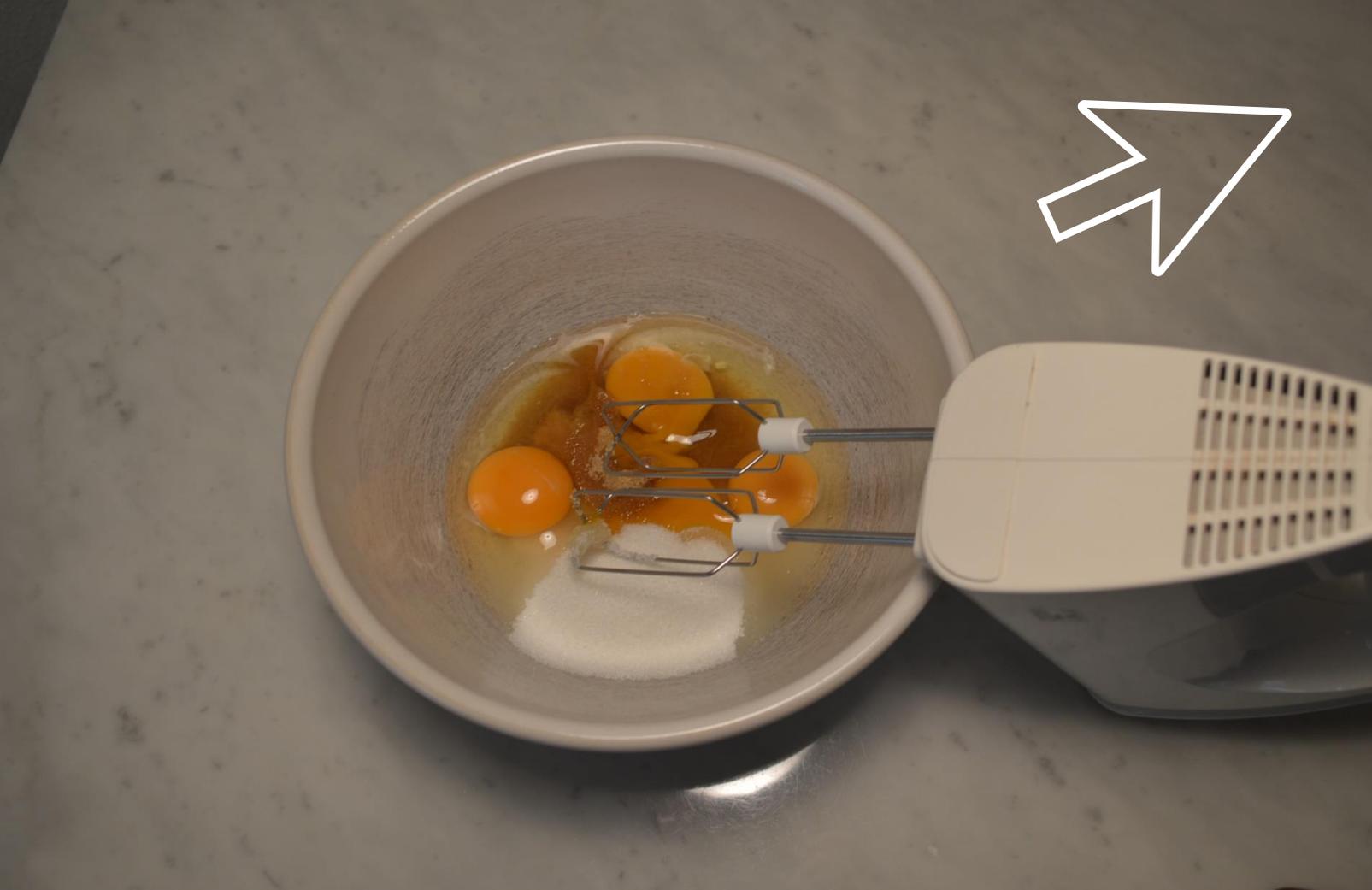


## *Karottenkuchen nach einem schwedischen Rezept*

### MEP Kuchenteig

400g	geraffelte Karotten
3	Eier
2 ½ dl	Zucker
½ dl	Rohrzucker
3 dl	Mehl
3 KL	Backpulver
1 KL	Zimt
1 KL	Kardamom
1 KL	Vanillinzucker
1 ½ dl	Rapsöl

Da es ein schwedisches Rezept ist, sind die Mengenangaben in dl (Deziliter). Es lässt sich ganz einfach mit einem Messbecher abmessen.



Rohrzucker, Zucker, Vanillinzucker und Eier schaumig rühren.



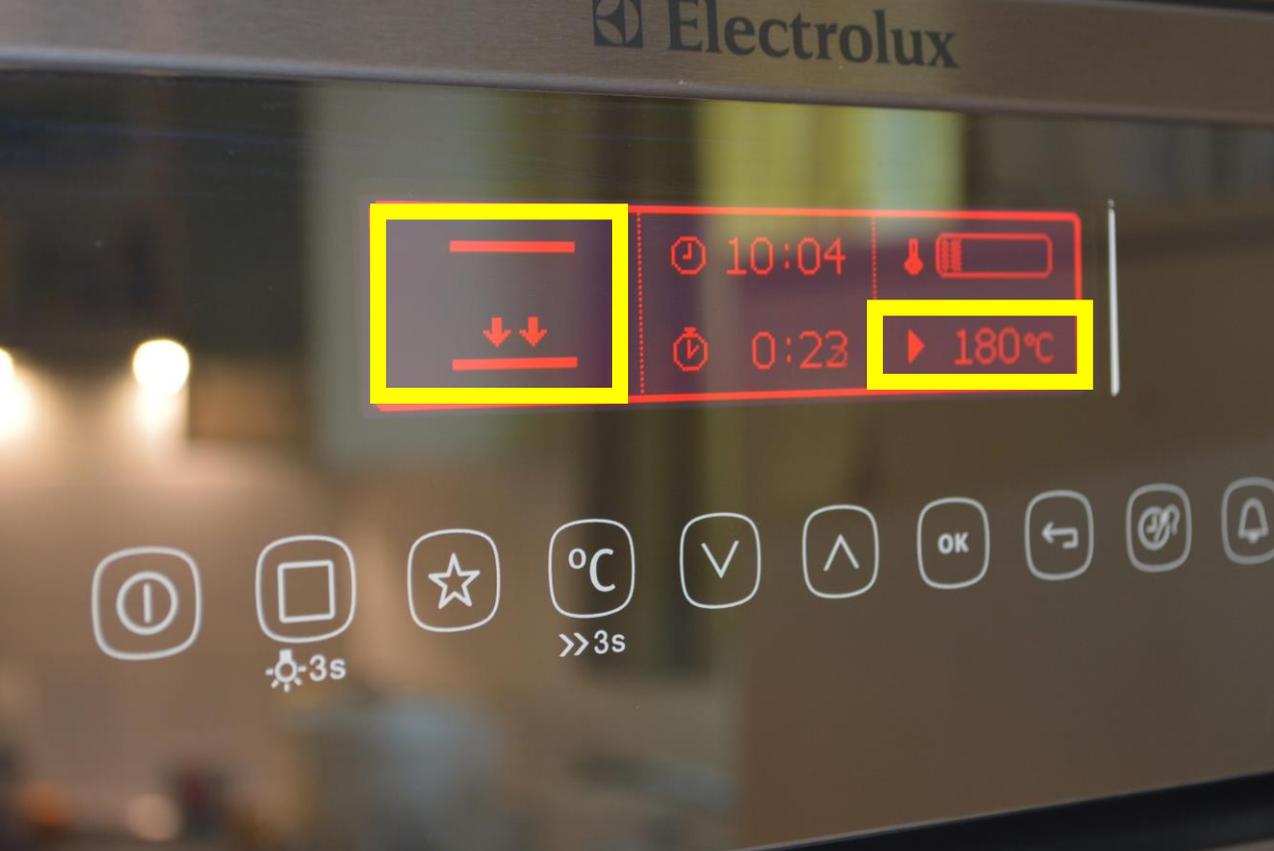
Zimt, Kardamom, Backpulver und Mehl vorsichtig von Hand mit einem Teigschaber unter die Eier-Zucker-Masse ziehen.



Rapsöl und die geraffelten Karotten vorsichtig von Hand unter die Masse ziehen.



Die Masse in die eingekleidete und eingefettete Springform geben.

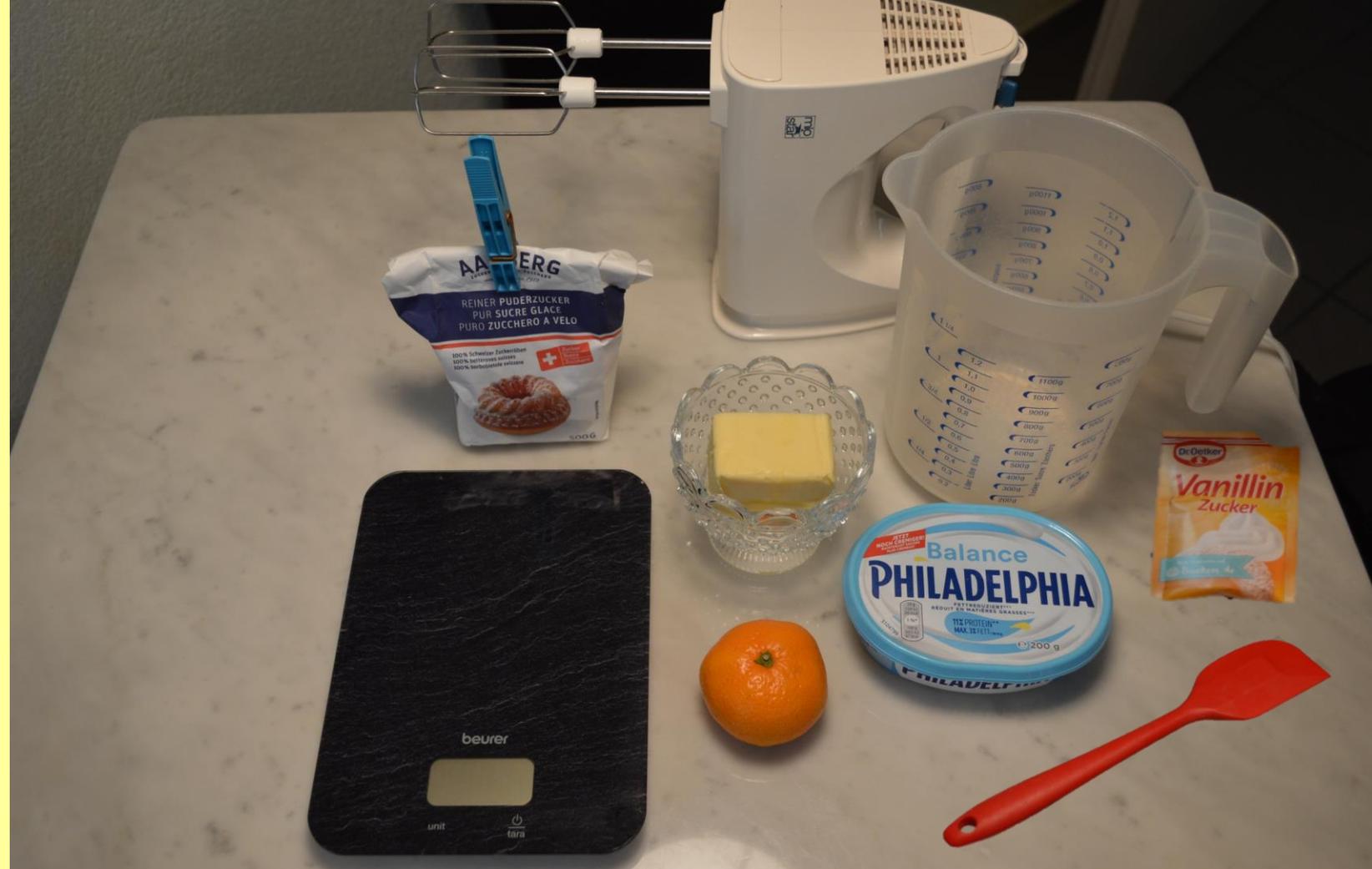


Den Kuchen in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 180 Grad Celsius 50 bis 55 Minuten backen.



Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Die Springform lösen und den Kuchen auf die andere Seite stürzen, sodass die flachere Oberfläche mit Frosting versehen wird.

70g Butter  
140g Frischkäse  
1 TL Vanillinzucker  
1 Schale einer Zitrusfrucht  
(Limette, Zitrone, Mandarine...)



MEP Frosting



Philadelphia, Puderzucker, Vanillinzucker und Butter mit dem Handrührgerät zu einer homogenen Masse verarbeiten.



Das Frosting auf dem ausgekühlten Kuchenboden ebenmässig verstreichen.



Mandarinen- oder Orangenschale als Dekor auf das Frosting abreiben und bei Bedarf noch weiter verzieren.

Und zu guter Letzt: **GENIESSEN!**