

Kanadischer Möhrenkuchen

Zutaten für 4 Portionen:

4	Eier
200 g	Zucker
240 g	Mehl
1 TL	Backnatron
1 TL	Backpulver
½ TL	Salz
1 TL	Zimt
200 ml	Sonnenblumenöl
350 g	geraspelte Karotten

Frosting

100 g	Frischkäse, natur
120 g	Puderzucker
1 TL	Vanillezucker

Zubereitung:

Eier und Zucker schaumig schlagen.

Die trockenen Zutaten in einer zweiten Schüssel mischen und mit den geraspelten Möhren und dem Sonnenblumenöl zur Eimasse geben und mischen.

Eine Springform mit Loch fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen und den Teig einfüllen.

Im vorgeheizten Ofen bei 160-170°C mind. 70 min backen. Den Kuchen vollständig auskühlen lassen.

Für das Frosting Frischkäse, Puderzucker und Vanillezucker glatt und cremig rühren und auf dem abgekühlten Kuchen verteilen.