

## Gewürzter Karotten-Nusskuchen mit Tannenhonig



### Zutaten:

#### Für eine Kuchenform:

- 400 – 500 g Karotten
- 225 g Mehl (z.B. Dinkelmehl Typ 630)
- 4 Eier
- 1 EL Backpulver
- 100 g Zucker
- 100 g Honig (z.B. Tannenhonig)
- 1 TL Zimtpulver
- 1 TL Muskatnuss, gerieben
- 100 ml Öl (z.B. Sonnenblumenöl)
- 150 g Butter, erwärmt
- 150 g Nüsse, gemahlen (z.B. Haselnüsse)
- 50 g Nüsse, grob gehackt (nach Wahl)
- Wer möchte: 50 g getrocknete oder kandierte Früchte, gewürfelt
- Etwas Fett und etwas gemahlene Nüsse für die Form



#### Für die Frischkäsehaube:

- 200 g Frischkäse
- 100 g Puderzucker
- Schale und Abrieb einer ½ Bio-Zitrone
- Wer möchte: Marzipanmörchen und Raspelschokolade zur Dekoration

### Zubereitung

Die Karotten schälen und fein raspeln. Von der geraspelten Menge 350 g abwiegen. Den Rest anders verwerten. Zu den geraspelten Karotten grob gehackte Nüsse, gemahlene Nüsse und getrocknete Früchtewürfel mischen. Mehl, Zimt, Muskatnuss und Backpulver mischen. Danach unter die Karotten-Nuss-Masse mischen. Die flüssige

Butter und das Öl hinzugeben.

Die Eier mit Honig und Zucker verrühren und als letztes unter die Masse rühren.

Eine Kuchenform mit flüssigem Fett auspinseln und mit gemahlenden Nüssen ausstreuen.

Den Kuchen bei 170°C Umluft ca. 50-55 Minuten backen. (Tipp: Zur Sicherheit die Stäbchenprobe machen, d.h. einen Zahnstocher in die Mitte des Teiges stechen. Beim Herausziehen sollte kein Teig mehr anhaften)

Für die Frischkäsehaube den Frischkäse mit Puderzucker und Zitronensaft und -abrieb vermischen.

Den Kuchen nach der Backzeit aus dem Ofen nehmen und komplett auskühlen lassen. Das Frosting auf die Oberfläche streichen. Im Kühlschrank eine Stunde kühlen.

Vor dem Servieren mit Marzipanmörchen und Raspelschokolade dekorieren.