

Möhren Blondies



Zutaten

4 mittelgroße Möhren
75 g Vollkornmehl
175g Mehl
2 Eier
100 g Butter
120 g Zucker
1 Prise Salz
10 g Backpulver
1 Pck Vanillepulver
2 TL Zimt
75ml Mineralwasser

Für das Frosting:
300g Frischkäse
150g Puderzucker
1,5 TL Zimt

Zubereitung

Die Möhren putzen und fein raspeln.
Butter schmelzen.
Mehl, Backpulver, Zimt und Salz vermischen.
Butter und Zucker und Vanillezucker schaumig
rühren. Danach Eier hinzugeben und gut
verrühren.

Mehlgemisch unterrühren.
Mineralwasser hinzufügen und verrühren.
Zum Schluss die Möhren unterheben.

Blondies in Form (ca. 30x30 cm) bei 180 Grad
Celsius 30 Minuten backen. Danach abkühlen
lassen.

Frosting:
Frischkäse leicht erwärmen, so dass er weich ist.
Puderzucker und Zimt untermischen und
gleichmäßig auf dem abgekühlten Kuchen
verteilen. 30 Minuten kühlen und zum servieren
in 5x5cm große Stücke schneiden.