

Möhren-Mandelkuchen



Zutaten

Für den Teig

450 g Möhren
 175 g Vollkornmehl
 200 g gemahlene Mandeln
 150 g brauner Zucker
 3 Eier
 200 g Butter
 1 Päckchen Backpulver
 1 Päckchen Vanillezucker
 2 TL Zimt
 1 Prise Salz

Für die Füllung/Topping

300 g Frischkäse
 100 g Puderzucker
 50 g gehackte Mandeln
 50 g Pistazien

Zubereitung

Teig

Eckige Backform einfetten und Ofen bei 180°C vorheizen.
 Möhren putzen und fein raspeln, diese dann mit den Mandeln vermischen.
 Eier, Zucker und Butter schaumig rühren.
 Mehl, Backpulver, Vanillezucker, Zimt und Salz dazugeben und gut verrühren.
 Möhren-Mandelmasse unterheben und den Teig gleichmäßig in der Backform verteilen.
 Circa 45 Minuten bei 180°C backen.

Den Teig erkalten lassen und runde Formen ausstechen.

Füllung/Topping

Frischkäse und Puderzucker mit einem Schneebesen gut verrühren.
 Jeweils zwei ausgestochene Teigringe nehmen und diese mit etwas Frischkäse aufeinander kleben.
 Auf den obersten Ring etwas Frischkäse verteilen und diesen mit gehackten Mandeln und Pistazien verzieren.