



## Möhren Blondies



### Zutaten für ein Blech Blondies

#### Teig

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

#### 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.