



Möhren-Bananenkuchen mit Walnüssen und Frischkäsefüllung



Zutaten für ein Kuchen

Teig

150 g Mehl
50 g gemahlene Walnüsse
2 TL Backpulver
150 g Möhren
2 reife Bananen
125 g braunen Zucker
1 TL Vanillezucker
3 Eier
80 g weiche Butter
2 TL Zimt

Frosting

200 g Frischkäse
1 TL Zimt
50 g Puderzucker

Zubereitung

Eier, Zucker und Vanillezucker mit dem Mixer schaumig rühren. Butter und zerdrückte Banane dazugeben und alles gut vermischen.

Backpulver mit Mehl, Zimt und den Walnüssen hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Zum Schluss geraspelte Möhren untermischen.

Circa 60 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180°C backen.

Frosting

Für das Frosting Frischkäse, Puderzucker und Zimt glattrühren.

Kuchen in der Mitte teilen.

Frosting auf dem Tortenboden verteilen und Kuchen wieder zusammensetzen und mit Puderzucker bestreuen.