



Möhrenkuchen mit Zimtstreuseln



Zutaten für ein Kuchen

Teig

5 Möhren
4 Eier
Prise Salz
80 g Zucker
1 Pck Vanillezucker
5 ml Orangen Aroma
200 g gemahlene Haselnüsse
oder Mandeln
100 g Mehl
½ Pck Backpulver

Topping

250 Frischkäse
120 g Puderzucker

Streusel

100 g Butter, weich
100 g Zucker
100 g gemahlene Haselnüsse
oder Mandeln
100 g Mehl
1 ½ TL Zimt

Zubereitung

Teig

Die Möhren schälen und klein raspeln. Eier trennen und die Eiweiße mit 40 g Zucker steif schlagen

Die Eigelbe mit den restlichen Zutaten für den Teig 3 Minuten gut verrühren. Kleingeraspelte Möhren untermischen. Den Eischnee unterheben und den fertigen Teig in eine eingefettete Springform (26 cm) füllen.

Topping

Frischkäse mit Puderzucker verrühren. Gleichmäßig auf dem Kuchenteig verteilen.

Streusel

Für die Streusel alle Zutaten in einer Rührschüssel miteinander solange verrühren, bis sich kleine Streusel bilden.



Mit den Händen die Streusel in der gewünschten Größe auf dem Frischkäsetopping verteilen.

Bei 180°C circa 45 Minuten backen. Damit die Streusel nicht zu dunkel werden empfiehlt es sich, nach 30 Minuten eine Alufolie auf den Kuchen zu legen.