

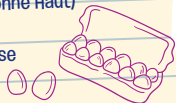
Rezept Apfel-Möhren-Kuchen

Du brauchst

150 g Möhren
2 lange Möhren (je ca. 150 g)
1 Apfel (ca. 150 g)
2 EL Zitronensaft
200 g weiche Butter
200 g Zucker (für den Teig)
250 g Zucker (für die Möhrenscheiben)
1 Paket Vanillezucker
Salz



3 Eier
225 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)
2 gehäufte TL Backpulver
600 g Doppelrahmfrischkäse
7 EL Schlaglähne
150 g Puderzucker
Holzstäbchen, Alufolie, Springform (20 cm Ø)



1. Für den Kuchenboden die Springform fetten, mit Mehl bestäuben.

Backofen vorheizen (E-Herd: 175 °C/
Umluft: 150 °C/Gas: s. Hersteller).

150 g Möhren schälen, waschen und fein reiben. Apfel schälen, vierteln und entkernen. Apfel ebenso fein reiben. Mit Zitronensaft und Möhrenraspeln mischen.

2. 200 g Butter, 200 g Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz mit den Schneebesen des Rührgeräts ca. 5 Minuten verrühren, dann die Eier einzeln unterrühren.

225 g Mehl, Mandeln und Backpulver mischen. Kurz unter die Butter-Zucker-Creme rühren. Apfel-Möhren-Raspel unterheben. Teig in die Springform füllen, glatt streichen.

3. Im heißen Ofen ca. 1 Stunde backen

(Holzstäbchenprobe machen: Bleibt Teig daran kleben, noch ca. 5 Minuten weiterbacken). Kuchen eventuell in den letzten ca. 15 Minuten mit Alufolie abdecken. Herausnehmen und in der Form auskühlen lassen.

4. Für die Creme Frischkäse und Sahne mit den Schneebesen des Rührgeräts glatt rühren.

Puderzucker unter Rühren einrieseln lassen. Kuchen aus der Form lösen, einmal waagrecht halbieren. Auf den unteren Boden etwa die Hälfte der Creme glatt streichen. Oberen Boden daraufsetzen. Torte mit Rest der Creme rundherum einstreichen. **Ca. 30 Minuten kalt stellen.**



- 5. Für die Möhrenscheife übrige Möhren schälen, waschen.** Mit dem Sparschäler der Länge nach dünne, breite Streifen abschälen. 150 ml Wasser und 250 g Zucker in einer Pfanne aufkochen. Möhrenstreifen in 2 Portionen mit einer Gabel in die Pfanne legen (Vorsicht, spritzt!) und 2-3 Minuten köcheln. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen und auskühlen lassen.
- Torte mit Möhrenstreifen verzieren.**



- 6. Möhrenstreifen an den Enden gerade schneiden und vom unteren Tortenrand beginnend sternförmig bis in die Mitte der Torte legen.** Dabei überlappen sich die Streifen.

- 7. Die übrigen Möhrenstreifen zur Schleife drapieren:** Dafür nacheinander alle Streifen über Kreuz zu einzelnen Schlaufen legen und mit dem Finger etwas andrücken.

A small line drawing of a heart-shaped cookie with a heart and a star on it, located on the left side of the page.

Noch mehr spannende Abenteuer!

Deine Lieblingszwillinge