

# Gefüllter Karotten-Nuss-Kuchen



ZUBEREITUNG:

CA. 50 MINUTEN



BACK- KOCHZEIT:

CA. 1 STUNDE 10 MINUTEN



## ZUTATEN:

### Für den Teig

- 360 g Karotten
- 100 g Walnüsse
- 80 g Mandeln
- 120 g Einkornmehl weiß
- 120 g Dinkelmehl weiß
- 2 TL Backpulver
- 140 g Butter (Raumtemperatur)
- 190 g Rohrzucker
- 2 Prisen Salz
- 4 Eier (Raumtemperatur)
- 1 Zitrone (Schale)
- ½ Vanilleschote (Mark)

### Für die Füllung

- 200 g Frischkäse
- 80 g Mascarpone
- 180 g Staubzucker
- 2 Prisen Salz
- ½ Vanilleschote (Mark)
- 1 Zitrone (Schale)

## ZUBEREITUNG:

Ofen auf 180 Grad (Ober- Unterhitze) vorheizen und eine Kastenform mit Backpapier auslegen oder einfetten und einmehlen.

Karotten waschen, Enden entfernen und Rest in Stücke schneiden. Zusammen mit Walnüssen und Mandeln fein mixen. Einkorn- und Dinkelmehl mit Backpulver vermischen. Die weiche Butter mit Zucker, abgeriebener Zitronenschale, Vanillemark und Salz schaumig schlagen. Eier einzeln und nacheinander unterrühren.

Karotten-Nuss-Mischung einrühren. Dann die Mehlmischung darübersieben und kurz mit dem Handrührgerät verrühren, bis keine Mehlspeuren mehr sichtbar sind. Teig in die Form füllen und für ca. 1 Stunde und 10 Minuten backen (Stäbchenprobe). Aus dem Ofen nehmen und vollständig auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Für die Creme Frischkäse, Mascarpone (eventuelle Flüssigkeit wegschütten), Staubzucker, Vanillemark und abgeriebene Zitronenschale cremig rühren. Sahne



MERANER MÜHLE GMBH  
MOLINO MERANO SRL  
EINPERSONENGESELLSCHAFT  
SOCIETÀ UNIPERSONALE  
Industriestraße 7 | Zona Industriale 7  
39011 Lana (BZ), Italy  
T +39 0473 497 220  
F +39 0473 497 238  
info@molinomerano.it  
www.molinomerano.it

50 ml Sahne

Zum Dekorieren

30 g Zartbitterschokolade

30 g weiße Schokolade  
Schokoeier

eingießen und alles für 2 Minuten auf höchster Stufe rühren, bis eine ziemlich formbeständige Creme entstanden ist.

Kuchen halbieren und mit  $\frac{2}{3}$  der Creme füllen. Wieder zusammensetzen und die restliche Creme in einen Spritzbeutel füllen. Die Kuchenoberfläche mit Cremetuffs und Schokoeiern garnieren.

Für die Schokoohren die beiden Schokoladen getrennt voneinander hacken und schmelzen lassen. Jeweils eine in einen Spritzbeutel mit kleiner, runder Tülle füllen und auf Backpapier Hasenohren aufspritzen. Trocknen lassen und auf den Kuchen setzen.