

Fettarmer Karottenkuchen

Ihr braucht:

Der Teig:

- 250g Karotten
- 350g Ananas aus der Dose, ungesüßt
- 2 mittelgroße Eier
- 2 Esslöffel Öl
- 130g Rohrohrzucker
- 220g Weizenmehl
- 0.5 Teelöffel Natron
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 Teelöffel Zimt

Das Frosting

- 200g fettarmer Frischkäse
- 80g Puderzucker
- 40g gehackte Mandeln
- 1 Esslöffel Zitronensaft

So geht's:

Ananas abtropfen lassen, fein hacken und erneut kurz abtropfen lassen. Derzeit geschälte Möhren fein raspeln. Eier schaumig rühren und Öl und Zucker unterrühren. Anschließend Möhren und Ananas dazu geben.

Mehl, Backpulver, Natron, Salz und Zimt in einer weiteren Schüssel durchmischen. Anschließend die trockenen und feuchten Zutaten nach und nach miteinander vermengen, damit ein geschmeidiger Teig entsteht.

Teig in eine gefettete und mit Mehl bestäubte Springform geben. Bei 175 Grad Ober- und Unterhitze etwa 40 Minuten backen.

Den Frischkäse mit Zitronensaft glattrühren und Puderzucker durch ein Sieb nach und nach dazu geben. Kuchen vollständig abkühlen lassen, Frosting darauf verteilen und mit Mandeln bestreuen.

