



MEIN GENUSS




Karotten-Ingwer-Kuchen




It's a match!

It's a match! Unser aromatisches Ingwer Gewürz verfeinert diesen Kuchen und gibt ihm Pepp!

 Vorbereitung
15 min

 Niveau
Mittel

 Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Den Ofen auf 180 ° vorheizen.
- 2 Den Boden sowie den Rand einer Springform buttern und bemehlen (oder Semmelbrösel verwenden)
- 3 Rohrzucker mit den Eiern schaumig schlagen, dann den Rest der Zutaten (bis auf den Puderzucker, die Kokosflocken sowie den Frischkäse) nach und nach unterrühren, bis eine homogene Masse entsteht.
- 4 Die Masse in die Springform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. **50 Minuten** backen. Wenn die Stäbchenprobe durchgeführt wird, sollte der Karotten-Ingwer-Kuchen in der Mitte schön feucht sein, denn dann ist er saftig!
- 5 Vor dem Servieren den Frischkäse mit dem Puderzucker mischen und über den Kuchen geben. Die Kokosflocken zur Dekoration auf dem Karotten-Ingwer-Kuchen verteilen.

Zutaten

150 g Rohrzucker
2 Eier (oder **Ei-Ersatz**)
2 EL Milch (oder **Hafer/Mandelmilch**)
140 g Karotten, fein gerieben
1 Bio - Zitronen, Abrieb und Saft
1.5 EL gemahlener Ingwer
1 TL Ceylon Zimt
1 TL Kardamom ganz (mit einem Mörser fein mahlen)
40 g Mehl
0.5 TL Backpulver
150 g Mandeln, gemahlen
1 Prise Salz
150 g Puderzucker
100 g Kokosflocken
100 g Frischkäse (oder **vegane Alternative**)

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 03.10.2025.