



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 21.05.2025.