

Karottenkuchen

Vorbereiten	Zubereiten	Niveau
30	**45**	**Einfach**
Minuten	Minuten	★ ☆ ☆

Zutaten

- 100g Butter
- 150g Magerquark
- 80g Kokosblütenzucker
- eine Prise Salz
- 1 TL Zimt
- 200g gemahlene Haselnüsse
- 250g Dinkelvollkornmehl
- 1/2 Pck. Backpulver
- 350g fein geraspelte Möhren
- 4 Eier

Für das Topping

- 300g Natur-Frischkäse
- ein paar Spritzer Zitronensaft
- nach Belieben noch 2 EL Kokosblütenzucker
- 2 Handvoll Pistazien
- 1 TL Honig



Werbung: Nutze den **Gutschein-Code TIME2TRI** bei deiner Erstbestellung auf https://artgerecht.com und erhalte **10% Rabatt**.

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen. Die Haselnüsse in eine fettfreie Pfanne geben und kurz anrösten, bis sie leicht bräunen und beginnen zu duften. Den Zucker mit der Butter verrühren, bis sie sich aufgelöst haben. Die Eigelbe, den Quark sowie die Nüsse hinzugeben und alles kurz verquirlen.

Mehl, Backpulver, Zimt und Möhren hinzugeben. Vorsichtig das steife Eiweiß unterheben und alles zusammen in eine gefettete Springform geben. Auf mittlerer Schiene für ca. 45 Minuten backen. Auskühlen lassen. Währenddessen die Pistazien hacken und mit 1 TL Honig in einer Pfanne erhitzen und karamellisieren. Den Frischkäse mit etwas Zitronensaft vermengen (und auf Wunsch noch etwas Kokosblütenzucker hinzugeben), gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Die karamellisierten Pistazien darauf geben und genießen.

© 2026 TIME2TRI GmbH