

Karotten-Apfelkuchen mit Verpoorten-Frischkäseguss

Zutaten

für ca. 8 Portionen Karotten-Apfelkuchen:

- 250 ml Sonnenblumenöl
- 230 g Roh-Rohrzucker
- 230 g Weizenmehl oder Dinkelmehl (wer mag, nimmt Vollkornmehl)
- 360 g geriebene Karotten
- 1 kleiner Apfel (ca. 150 g)
- 4 Eier
- Abrieb einer Bio-Orange
- 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 2 TI Backpulver
- 75 g gemahlene Mandeln

Frischkäseguss:

- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 TI Zitronensaft
- 100 g Kokoschips
- 200 g Frischkäse

Zubereitung

Dem Backofen auf 175° C (Ober-/Unter- hitze) vorheizen. Karotten und Äpfel schälen und fein reiben. Öl, Zucker, Eier, Abrieb von einer Orange und das Mark einer Vanilleschote mit einer Küchenmaschine vermischen. Mehl, Salz, Backpulver und gemahlene Mandeln dazugeben und nur kurz auf niedriger Stufe verrühren. Anschließend geriebene Karotten und geriebenen Apfel unterheben. Eine Kuchenform mit 26 cm Durchmesser einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Kuchenmasse hineingeben und 40 bis 45 Min. goldgelb backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze auf eine körnig-cremige Masse von ca. 50 g reduzieren. Frischkäse mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Zitronensaft cremig rühren. Den abgekühlten Karottenkuchen mit dem Frischkäseguss bestreichen, Kokoschips darauf verteilen und ca. 30 Min. kaltstellen.



[Link zum Rezept: Karotten-Apfelkuchen mit Verpoorten-Frischkäseguss](#)