

KAROTTENKUCHEN MIT FRISCHKÄSEFROSTING

ZUTATEN

6 Eiweiß
6 Eigelb
280 g Staubzucker
200 g geriebene Nüsse
100 g Semmelbrösel (Paniermehl)
300 g geriebene Karotten
2 EL Rum



125 g Frischkäse
2 P. Vanillezucker
etwas Zitronenabrieb
250 ml Schlagobers (Sahne)
(ev. 1 P. Sahnesteif)



2 EL ungesalzene Pistazien
einige ungespritzte Rosenblüten

ZUBEREITUNG

- Backrohr auf 170 °C vorheizen.
- Kuchenformen mit Backtrennspray aussprühen.
- Eiweiß steif schlagen.
- Eigelb und Staubzucker sehr cremig rühren.
- Nüsse, Semmelbrösel, Karotten und Rum vermengen und unter die Eigelbmasse rühren.
- Zuletzt das Eiweiß vorsichtig unterheben.
- Kuchenmasse in drei Teile teilen und in einer Form mit ca. 26 cm Durchmesser hintereinander backen oder – falls vorhanden – in vier unterschiedlich große Kuchenformen aufteilen und je nach Formgröße jeweils ca. 15–20 Minuten backen (Stäbchenprobe).
- Kuchen auskühlen lassen und stürzen.
- **Frischkäsefrosting:** Frischkäse mit Vanillezucker und Zitronenabrieb cremig rühren. Steif geschlagenes Obers unterheben.
- Frischkäsefrosting schlampig auf die Kuchenböden verteilen und diese übereinander aufschichten.
- Mit gehackten Pistazien und Blüten dekorieren.

TIPPS

- Für mehr Süße eventuell noch 1–2 EL Staubzucker in die Creme einrühren.
- Falls der Kuchen nicht gleich gegessen wird, empfehle ich, dem Obers 1 Packung Sahnesteif beizumengen.
- **Fruchtige Variante:** frische Himbeeren oder Heidelbeeren auf das Frischkäsefrosting setzen.

