

# Karottenkuchen

Zutaten für 12 Personen

**Zubereitungszeit** 90 Minuten

**Schwierigkeit** einfach

## Zutaten

### Für den Teig

200 g Kokosöl  
250 g Rohrzucker  
5 Eier  
1 Bio-Orange  
200 g Vollkornmehl  
1 TL Backpulver  
100 g Haferflocken  
150 g Walnuskerne  
2 TL Zimt Würzöl  
500 g Karotten  
1 Prise Salz

### Für das Topping

150 g Mascarpone  
200 g Frischkäse  
1 Bio-Limette  
80 g Puderzucker



## Zubereitung

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Eigelb und Eiweiß voneinander trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und zur Seite stellen. Kokosöl erwärmen und den Rohrzucker unterrühren.

Die Eigelbe nacheinander einarbeiten sowie die abgeriebene Schale und den Saft einer Bio-Orange dazugeben und unterrühren. Vollkornmehl, Haferflocken, Backpulver und Zimt Würzöl dazugeben. Karotten raspeln. Walnüsse fein hacken (etwa 1/3 zur Seite stellen) und alles gründlich miteinander vermengen. Zum Schluss das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben.

Den Teig auf einem mit Kokosöl eingefetteten Backblech verteilen und für 45 bis 50 Minuten backen. Zwischendurch mit einem Zahnstocher testen, ob der Teig noch flüssig ist. Den Kuchen auf dem Blech auskühlen lassen.

Für die Creme Mascarpone, Puderzucker, Frischkäse und den Schalenabrieb einer Bio-Limette mit einem Handrührer vermengen und die Masse auf dem Kuchen verteilen. Mit den restlichen gehackten Walnüssen bestreuen.