

KAROTTEN ZUCCHINI KUCHEN



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MIN. ZUBEREITUNG
50 MIN. BACKZEIT



SCHWIERIGKEITSSTUFE
1/5

ZUTATEN

- 2 KAROTTEN
- 1 ZUCCHINI
- 250G GEMAHLENE HASELNÜSSE
- 50G GEMAHLENE MANDELN
- 5 EIER
- 1 PRIESE SALZ
- 1 TL BACKPULVER
- 150G XYLIT (BIRKENZUCKER)
- 2 EL HEISSES WASSER

FROSTING:

- 300G FRISCHKÄSE
- ABRIEB 1 BIO-ZITRONE
- 75G PUDERZUCKER
- 25G GEHACKTE PISTAZIEN

ZUBEREITUNG

EIER TRENNEN. KAROTTEN & ZUCCHINI RASPELN & AUSDRÜCKEN. BACKOFEN AUF 180°C UMLUFT VORHEIZEN. KASTENKUCHENFORM (25 CM) EINFETTEN & BEMEHLEN. EIGELB MIT XYLIT CA. 3 MIN. AUF MITTLERER STUFE VERRÜHREN. HEISSES WASSER ZUFÜGEN & AUF HÖCHSTER STUFE CA. 5 MINUTEN WEITERRÜHREN, BIS EINE LUFTIGE MASSE ENTSTEHT. NÜSSE & BACKPULVER UNTERRÜHREN. KAROTTEN- & ZUCCHINIRASPELN UNTERHEBEN. EIWEISS & SALZ STEIF SCHLAGEN & UNTER DEN KUCHENTEIG HEBEN. TEIG IN DER KUCHENFORM FÜR 30 MIN. BACKEN. MIT ALUFOLIE BEDECKEN & WEITERE 20 MIN. BACKEN.

FRISCHKÄSE MIT PUDERZUCKER & ZITRONENABRIEB VERRÜHREN UND AUF DEM AUSGEKÜHLTEN KUCHEN VERTEILEN. MIT DEN GEHACKTEN PISTAZIEN GARNIEREN.