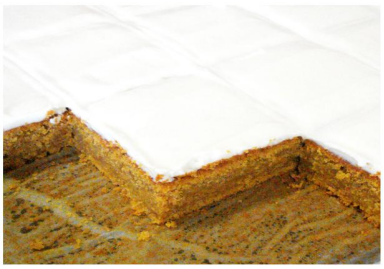
Gullerot Kake (Norweg. Karottenkuchen) von Ute

Sehr saftiger Karottenkuchen mit Frischkäse – Belag!

glutenfrei, weizenfrei



Teig:
600 g Karotten (geraspelt)
5 Eier
300g Zucker (brauner Zucker)
400g helle glutenfreie Mehlmischung
1 P. Backpulver
1 P. Vanillinzucker
1 Prise Salz
1 TL Zimt
150 ml Soja- oder Sonnenblumenöl

Creme:
100 g Butter
200 g Frischkäse
100 g Ananas-Frischkäse
1 P. Vanillinzucker
80g – 100 g Puderzucker

Zucker und Eier cremig rühren (Zucker muss ganz aufgelöst sein).
Mehl und Backpulver sieben und mit den anderen trockenen Zutaten vermischen.
Die Eiermasse und das Öl dazugeben und alles gut vermischen.
Die geraspelten Karotten unter den Teig heben.
Den Teig auf ein mit Backpapier gelegtes Backblech gießen.

Bei 200°C (Gas 3½) 45 Minuten backen, auskühlen lassen.

Für die Creme alle Zutaten verrühren und auf den Kuchen streichen,

nach Wunsch mit Marzipan-Karotten (Zutatenliste beachten) verzieren.