

Carrot Cheesecake mit Limetten Frosting



Zutaten:

200 g geriebene Karotten
125 g Dinkel Vollkorn Mehl
100 g Haselnüsse oder Mandeln gemahlen
1 TL Backpulver
75 g Birkenzucker
75 ml neutrales Öl (zB Sonnenblumenöl)
1 EL Apfelmus
1 EL Joghurt
2 Eier
1 Prise Salz, ½ TL Zimt, Vanille

für das Frosting:

200 g Frischkäse (zB Philadelphia)
25 g Staubzucker
Saft einer Limette
Limettenschalen einer Bio Limette
Vanille
ca. 30-50 g Mandelblätter oder Kokosflocken zum Bestreuen

Zubereitung:

Nüsse ohne Fett kurz in einer Pfanne anrösten, bis es zu duften beginnt. (Achtung: brennen sehr schnell an, daher nicht allzu heiß).

Eier, Birkenzucker, Öl, Apfelmus und Joghurt mit einem Mixer verrühren. Karotten und Nüsse hinzugeben. Mehl, Backpulver und Gewürze unterrühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form geben und bei 180 Grad Ober- und Unterhitze für ca. 40 Min backen. Danach auskühlen lassen, bevor das Frosting drauf kommt.

Frosting:

Frischkäse mit Staubzucker, Saft der Limette, Limettenschale und Vanille verrühren und kalt stellen. Sobald auch der Kuchen kalt ist, das Frosting darauf verteilen und mit gerösteten Mandelblätter oder Kokosflocken bestreuen. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Guten Appetit!

Deine Verena