

# Karottenkuchen mit Cranberries, Walnüssen und Frischkäse

---

## ZUTATEN FÜR DEN TEIG

- 105g weiche Butter
- 150g Zucker
- 2 mittelgroße Eier
- 180g Mehl
- 240g geraspelte Karotten
- 30g Cranberries
- 60g Walnüsse
- 30g Kokoschips
- 2 Teelöffel Backpulver
- 2 Teelöffel Zimt
- 130g Frischkäse
- 20g Puderzucker
- Ein paar Cranberries und Kokoschips zur Dekoration

## HILFSMITTEL

Springform 26cm

## ZUBEREITUNG

1. 60g Walnüsse, 30g Cranberries, 30g Kokoschips und 240g Karotten grob mit der Küchenmaschine zerkleinern. Alternativ die Karotten raspeln und die anderen festen Zutaten mit dem Messer hacken. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. 105g Butter mit 150g Zucker cremig schlagen. 2 Eier dazugeben. Die zerkleinerten Walnüsse, Cranberries, Kokosflocken und Karotten zum Teig geben, anschließend 180g Mehl, 2 Teelöffel Backpulver und Zimt unterrühren.
3. Den Teig in eine eingefettete Springform geben und für ca. 20-30 Minuten backen.
4. Abkühlen lassen. Mit einer Gabel den Frischkäse und Puderzucker miteinander verrühren. Den abgekühlten Kuchen aus der Form lösen, mit Frischkäse bestreichen und mit Cranberries und Kokoschips nach Belieben dekorieren.
5. Lass es Dir schmecken! Auf Instagram oder Facebook kannst du deine Kreation mit #backenmitdererdbeerqueen vertaggen :)