

# HONIG IM TOPF

Das hauspost-Rezept  
aus dem Bienengarten



## Saftig-süßer Karottenkuchen

### Zutaten für Springform 28 cm:

120 ml	Rapsöl und etwas mehr zum Einfetten
200 g	Möhren
200 g	Zucker
100 g	Haselnüsse, gemahlen
250 g	Mehl
3	Eier
1 TL	Backpulver
1 TL	Natron
1 Prise	Salz
300 g	Frischkäse
2 EL	Honig
1 EL	abgeriebene Zitronenschale / Zesten
	Milch

Das coole Topping  
aus Frischkäse, Zitrone  
und Honig macht den  
Karottenkuchen absolut  
sommertauglich.  
Lecker!



### Zubereitung:

- 1 Die Möhren schälen und fein raspeln oder in der Küchenmaschine zerkleinern. Öl, Eier, Zucker, gemahlene Nüsse, Backpulver, Natron und Salz in einer Schüssel gründlich vermengen.
- 2 Das Mehl dazugeben und gut verrühren. Möhrenraspel unterheben. Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 3 Eine Springform einfetten und den Kuchenteig hineinfließen lassen. Kuchen etwa 30-35 Minuten backen, anschließend aus dem Ofen nehmen und gut auskühlen lassen. Kuchen aus der Springform lösen.
- 4 Für das Topping werden Frischkäse, ein Schuss Milch, der Honig und die Zitronenschale miteinander vermengt. Dann gleichmäßig auf dem Kuchen verstreichen. Kühl stellen und ebenso kühl servieren.