

Kokos-Möhren-Kuchen

Zutaten:

- 180 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 12 TL Natron
- 1 Prise Salz*
- 1 TL Zimt*
- 1 kleine Prise gemahlener Ingwer*
- 1 kleine Prise Muskatpulver*
- 50 g Kokosflocken*
- 2 Eier
- 140 ml Pflanzenöl oder 170 g zerlassene Butter
- 160 g brauner Zucker* oder Mascobado*
- 300 g Möhren, fein geraspelt
- 75 g Walnüsse, grob gehackt

Zubereitung:

Backofen auf 150° Ober-und Unterhitze vorheizen. Eine Kastenkuchenform (11x25 cm) fetten, eventuell mit Backpapier auslegen.

Mehl mit Backpulver, Natron, Salz, Gewürzen und Kokosflocken mischen und beiseite stellen. Eier, Öl und Zucker cremig schlagen. Die Mehlmischung hinzufügen und zu einem homogenen Teig verarbeiten.

Die Möhren sowie die Nüsse unter heben und Teig in die vorbereitete Kuchenform streichen. Ca. 60-70 Minuten lang backen. (Stäbchentest)

Den Kuchen leicht auskühlen lassen, dann aus der Form holen. Man kann ihn pur, mit Puderzuckerguss oder einem Frischkäsefrosting genießen.

Frosting:

25 g Butter (zimmerwarm) mit **50 g Frischkäse (gekühlt)** kurz cremig schlagen, dann ca. **200-250 g Puderzucker** hinzugeben. Erst wirkt die Mischung eventuell trocken und staubig, dann einfach so lange wetermixen, bis die Masse cremig und streichfähig ist. Dann – wer möchte und ich möchte beim Möhrenkuchen immer – noch **1-2 EL Kokosmilch** hinzugeben, einmal durchrühren. Das Frosting dann auf den abgekühlten Kuchen streichen und bis eine halbe Stunde vor Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.