



## Schnelle Karotten-Torte

### Zutaten

- 4 Ei(er)
- 200 g Zucker
- 200 ml THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 250 g Alete Pure Karotte
- 300 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Zimt
- 200 g Frischkäse
- 2 EL Milch, 1,5% Fett
- 50 g Puderzucker
- 1 large Vanillinzucker
- 2 EL Walnusskerne, gehackt
- etwas Salz

### Zubereitung

1. Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze (145°C Umluft) vorheizen.
2. Eier mit Zucker und THOMY Reines Sonnenblumenöl und Alete Pure Karotte schaumig rühren. Mehl mit Backpulver Zimt und Salz vermischen und unter die Karottenmasse rühren.
3. Eine Springform (Durchmesser 26 cm) mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen und im Backofen ca. 40 Min. backen. Stechen Sie mit einem dünnen Holzstäbchen an der dicksten Stelle in den Kuchen. Ist das Hölzchen trocken und haftet kein Teig mehr daran, ist der Kuchen gar. Torte auskühlen lassen.
4. Frischkäse mit Milch Puderzucker und Vanillin-Zucker verrühren. Die Frischkäsemasse auf die Karottentorte streichen und mit Walnusskernen garniert servieren.

### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	31 g
Energie	280 kcal
Fett	14 g
Protein	6 g

🕒 50 Minuten

⊕ 16 Stücke