Möhrenkuchen

Miele: **Dampfbackofen auf Combigaren Heißluft 180°C und 25% Feuchte aufheizen**
Siemens: **Dampfbackofen auf Heißluft, Dampfzugabe gering, 180°C aufheizen**

Zutaten:
- 150 g Walnüsse gemahlen
- 400 g Möhren
- 150 g Zucker, braun
- 150 g Zucker, weiß
- 250 g Sonnenblumenöl
- 5 Eier
- 500 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 1/2 TL Salz
- 1 TL Zimt

Zutaten für den Guss:
- 130 g Puderzucker
- 400 g Frischkäse
- 25 g Zitronensaft

Zubereitung:
- Möhren schälen und fein raspeln.
- Eier, Zucker und Öl mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät cremig aufschlagen.
- Danach die restlichen Zutaten gut unterrühren.
- Teig auf ein antihaftbeschichtetes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C, ca. 35-40 Minuten backen.
- Kuchen mindestens eine Stunde auskühlen lassen.
- Für den Guss, Puderzucker, Frischkäse und Zitronensaft zu einer glatten Masse verrühren.
- Den Guss auf den Kuchen geben und glattstreichen.
- Der Kuchen schmeckt gut durchgezogen am besten.