



WALNUSS-WINTERKUSS-KUCHEN

von Viviane Klein



ZUTATEN

Für den Teig:

- 100 g Walnusskerne
- 220 g Karotten
- 1 geh. TL Winterkuss*
- 130 g Honig
- ½ Päckchen Backpulver
- 2 Eier
- 140 g Dinkelmehl
- 100 g Apfelmus
- 50 g geschmolzenes Kokosöl
- Mark einer Vanilleschote
- 20 g Rohrohrzucker

Für das Frosting:

- 150 g Quark
- 2-3 TL Honig
- ½ TL Winterkuss*

Für die Dekoration:

- Weihnachtscreme*
- ganze Walnusskerne

Omas Butteröl* für die Kuchenform

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 190° C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine kleine Springform oder eine andere kleine Form mit Omas Butteröl einfetten.

100 g Walnusskerne mit einem Mixer fein mahlen.

Die Karotten schälen und fein reiben.

Alle Zutaten für den Teig in einer Schüssel, zu einem glatten Teig verrühren.

In die Kuchenform füllen und im vorgeheizten Backofen 80-90 Minuten backen.

Nach ca. 40 Minuten Backzeit, den Kuchen mit Alufolie abdecken, damit er nicht zu dunkel wird.

Nach der Backzeit den Kuchen aus dem Ofen nehmen und vollständig in der Form abkühlen lassen, bevor er aus der Form geholt wird.

In der Zwischenzeit alle Zutaten für das Frosting miteinander verrühren und nach dem Auskühlen auf den Kuchen streichen.

Mit den Walnusskernen und der Weihnachtscreme dekorieren.

*Edelschmaus Originalprodukt