

# Schwedischer Karottenkuchen MOROTSKAKA

## Zutaten:

175 g Sonnenblumenöl, plus etwas mehr zum Einfetten, 175 g heller Muskovado-Zucker (Rohrzucker), 3 Eier (verquirlt), 175 g Karotten (gerieben), 85 g Sultaninen, 55 g grob gehackte Walnuskerne, abgeriebene Schale von 1 Orange, 175 g Mehl, 2 ½ TL Backnatron, 1 TL Zimt, ½ TL frisch geriebene Muskatnuss

Für die Glasur: 200 g Frischkäse, 100 g Puderzucker, gesiebt, 2 TL Orangensaft, Orangenzesten zum Dekorieren

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine rechteckige oder quadratische Form (24 x 24 cm) einfetten und mit Backpapier auskleiden.

Öl, Zucker und Eier in einer großen Schüssel glatt rühren. Karotten, Sultaninen, Walnüsse und Orangenschale unterheben.

Mehl, Natron, Zimt und Muskatnuss darübersieben und sorgfältig unter die Eimasse rühren.

Den Teig in die vorbereitete Form füllen und die Oberfläche glatt streichen. Den Kuchen im Ofen 40 – 45 Minuten backen, bis er aufgegangen und fest ist.

Den Kuchen 5 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann herauslösen und auf einem Kuchengitter vollständig erkalten lassen. Für die Glasur Frischkäse, Puderzucker und Orangensaft glatt rühren und auf der Oberfläche des Kuchens verstreichen.

Den Kuchen in Quadrate schneiden, mit Orangenzesten dekorieren und servieren.

Guten Appetit!