Karottenkuchen mit kalifornischen Walnüssen

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	483 kcal/ 2019 kJ	Fett:	31 g
Eiweiß:	8 g	Davon gesättige Fettsäuren:	7 g
Kohlenhydrate:	43 g	ungesättige Fettsäuren:	24 g

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180 Grad (Gas: Stufe 2, Umluft: 160 Grad) vorheizen. Geriebene Karotten, Öl, Wasser und Vanilleessenz in einer Schüssel vermischen. Die restlichen Zutaten in eine weitere Schüssel geben und vermengen. Anschließend beide Schüsselinhalte miteinander vermischen. Den Teig in zwei Formen (Ø 26 cm) füllen und 20 Minuten backen.

2. Wenn die Kuchen gar sind, aus der Form nehmen, bei Raumtemperatur auskühlen lassen und anschließend in den Kühlschrank stellen.

3. Für die Creme den Frischkäse mit Zuckerguss und Speisestärke vermischen. Die Creme auf einem der Kuchen verteilen, den zweiten Kuchen darauf platzieren. Zuletzt die restliche Creme auf dem zusammengesetzten Kuchen verstreichen. Mit einigen gehackten Walnüssen dekorieren.

Zutaten für 12 Portionen :

260 g	Karotten, gerieben
200 ml	Sonnenblumenöl
250 ml	Wasser
1 TL	Vanilleessenz
280 g	Vollkornmehl
30 g	Hefe
1 Prise	Salz und Zimt
250 g	brauner Zucker
100 g	kalifornische Walnüsse
Für die Creme	
300 g	Frischkäse
50 g	Zuckerguss
2 EL	Speisestärke