

## Zutaten:

### Biskuit

- 4 Eier
- 400 g Karotten
- 250 g Zucker
- 250 ml Öl
- Abrieb einer Zitrone
- 250 g Mehl
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g gemahlene Mandeln
- 8 g Backpulver
- 1 TL Zimt

### Frosting

- 600 g Frischkäse
- 200 g Puderzucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 2 EL Zitronensaft
- 2 Pck Sahnestand

### Deko

- Marzipankarotten, Baiserküken,
- Zuckerdekor, Papierblüten



**Zubereitungszeit:** 60min

**Backzeit:** 40min

**Temperatur:**

Umluft: °C

## Zubereitung:

Den **Thermo-StarVario** mit einer **Dauerbackunterlage** und der **Hasy**-Formbestücken.

Karottenfein raspeln. Eier, Zucker und Zimt hellcremig aufschlagen. Das Öl Ingsamhinzufügen und zu einem homogenen Teig verrühren. Zitronenabrieb, Haselnüsseund Mandeln zugeben. Mehl und Backpulver mischen und mit dem **Müllermeistersieben**. Alles kurz unter die Karottenmasse rühren.

DenTeig in die vorbereitete Form füllen und mit dem **Liftboy spitz**glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C Umluft ca. 40 Minutenbacken. Stäbchenprobe. Auskühlen lassen. Mit dem **Torten- und Garniermesser**einmal waagrecht aufschneiden. Den Deckel gerade schneiden.

Fürdas Frosting Frischkäse, Zitronensaft, Vanillezucker, Puderzucker undSahnestand im **Schlagkessel** glatt rühren. Die Frostingmasse in den **SpritzbeutelProfi** mit **Sternfülle 10** füllen. Ca. die Hälfte der Masse aufspritzen.Deckel auflegen und die restliche Masse aufspritzen. Mit Krümel (ausKuchenresten), Marzipankarotten, Baiser-Küken, Zuckerdekor und Papierblütendekorieren.