



### Zutaten für den Teig:

250 ml Olivenöl  
 250 g Farinzucker  
 4 Eier, groß  
 1 TL Orangenabrieb  
 2 TL Vanille  
 125 g Vollkornmehl  
 125 g Mehl  
 2 TL Backpulver  
 1 TL Natron  
 2 TL Zimt  
 1/2 TL Salz  
 100 g Nüsse, gehackt  
 150 g Sultaninen  
 250 g fein geriebene Möhre(n)

### Zutaten für die Glasur:

100 g Butter, weich  
 200 g Frischkäse pur  
 1 EL Zitronensaft, frisch  
 1 TL Zitronenschale, gerieben  
 200 g Puderzucker  
 gehackt Pistazie(n)  
 nach Bedarf und Belieben  
 Blüten, essbar  
 nach Bedarf und Belieben  
 getrocknete Früchte



KitchenAid Handrührer  
schwarz



ASA Tortenplatte Grande  
flach



Rösle Zitronenpresse



Westmark Rührschüssel mit  
zweigeteiltem Deckel in  
apfelgrün



Le Creuset Herzspringform



Eichenlaub Dessertgabel aus  
Ebenholz

1

Zur Vorbereitung den Ofen auf 170 °C (Umluft: 150 °C, Gasherd Stufe: 3) vorheizen. Olivenöl, Zucker, Eier, geriebene Orangenschale und Vanille in eine große Schüssel geben. Nun die beiden Mehlvarianten mit Backpulver, Natron, Zimt und Salz hinzufügen und verrühren. Die Karotten reiben und mit den gehackten Nüssen und den Sultaninen ebenfalls unterrühren.

2

Den Teig in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Springform geben und im Ofen auf mittlerer Stufe 50-55 Minuten backen. Ob der Kuchen gut durchgebacken ist, lässt sich am Besten mit einem Spieß feststellen, der in die Mitte gestochen wird. Bleiben Teigreste kleben, benötigt das Backwerk noch ein paar Minuten mehr. Finden sich keine Rückstände am Spieß, wird es Zeit, die Kuchenform aus dem Ofen zu nehmen.

3

Den Kuchen zunächst 10–15 Minuten abkühlen lassen. Anschließend den Außenring der Springform entfernen und den Kuchen vom Boden der Form auf einen Rost heben.

4

Danach die weiche Butter und den Frischkäse mit einem Handrührgerät zu einer glatten, cremigen Masse vermengen. Die Zitronenschale reiben und etwas Saft auspressen und unter die Crème rühren. Nach und nach den Puderzucker hinzugeben und solange rühren, bis die Masse luftig und leicht ist. Sollte die Glasur für die Weiterverarbeitung zu flüssig sein, helfen 10-15 Minuten im Kühlschrank.

5

Zum Abschluss den abgekühlten Kuchen horizontal in zwei Hälften teilen und ? der Glasur auf die untere Hälfte geben. Die Hälften wieder zusammensetzen und die Crème auf dem gesamten Kuchen verteilen. Nun ganz nach Bedarf und Belieben mit gehackten Pistazien, getrockneten Früchte oder essbaren Blüten garnieren.

Um den Kuchen einfach aus der Form zu lösen, kann das Backpapier vor dem Einfüllen des Teiges über den Boden der Form gelegt und mit dem Außenring darüber festgehalten werden. Das fertige Backwerk sollte an einem kühlen Ort gelagert und innerhalb von 48 Stunden verzehrt werden.