

# Schwedische Morotskaka

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Springform (Ø 24 cm):

#### Teig:

2 Eier  
180 g Zucker  
140 g Mehl  
1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker  
1 TL Zimt, gemahlen  
2 TL Dr. Oetker Backpulver  
1 dl Rapsöl  
280 g Rüeblli, geschält, gerieben (2-3 Stk.)

#### Dekoration:

70 g Philadelphia® (Doppelrahm-Frischkäse)  
35 g Butter  
50 g Puderzucker  
Mandelblättchen  
Zimt

## 1 Vorbereiten:

Springform (Ø 24 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Teig:

Eier und Zucker auf höchster Stufe ca. 5 Minuten schaumig schlagen. Mehl, Vanille Zucker, Zimt und Backpulver mischen und vorsichtig daruntermischen. Am Schluss Öl und Rüeblli dazugeben und mit einem Teigschaber vermischen.

Die Masse in die vorbereitete Springform füllen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 30 Minuten backen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 30 Minuten**

**3 Dekoration:**

Frischkäse, Butter und Puderzucker in einer Pfanne schmelzen und auf dem noch warmen Kuchen verteilen. Mandelblättchen in einer Bratpfanne rösten und auf dem Kuchen verteilen. Mit etwas Zimt bestreuen.