

# Luca Hännis Karotten-Cheesecake

 [sat1.de/tv/promis-backen-privat/rezepte/luca-haennis-karotten-cheesecake](https://sat1.de/tv/promis-backen-privat/rezepte/luca-haennis-karotten-cheesecake)



## FÜR DEN RÜBLIKUCHEN

4	Eier
400 g	Zucker
3	Karotten
240 ml	Rapsöl
450 g	Mehl
1 TL	Natron
1 TL	Backpulver
2 TL	Zimt
2 HV	Pekannüsse
1 St.	Butter
0	etwas Mehl

## FÜR DEN CHEESECAKE-STRUDEL

250 g	Frischkäse
75 g	Zucker

---

0,5	Vanilleschote
1	Ei
<hr/> FÜR DEN GUSS	
250 g	Frischkäse
400 g	Puderzucker
2 EL	Milch
1 HV	Pekannüsse zum Garnieren

---

**Vorbereitungszeit:** 50 Minuten

**Kochzeit:** 65 Minuten

**Insgesamt:** 115 Minuten

---

## Luca Hännis Karotten-Cheesecake: Rezept und Zubereitung

---

**Backzeit:** 65 Minuten

**Temperatur:** 180°C Ober-/Unterhitze

**Backform:** 1 Gugelhupfform mit 28cm Durchmesser

### Schritt 1: Zubereitung des Rübleteigs

---

Während der Backofen auf 180 Grad aufheizt, wird die Backform eingefettet und mit Mehl bestäubt. Nun die Karotten fein raspeln und die Pekannüsse grob hacken. Anschließend die Eier mit Zucker schaumig und hell aufschlagen. Jetzt Öl, Zimt und Karotten unterrühren. Das Mehl mit Backpulver und Natron vermengen und dem Teig unterheben. Als letztes die Pekannüsse vorsichtig untermengen.

### Schritt 2: Für die Füllung

---

Die Vanilleschote auskratzen und das Mark mit Ei, Frischkäse und dem Zucker verrühren.

### Schritt 3: Zubereitung des Karotten-Cheesecakes

---

Drei Viertel vom Rübleteig in die Backform geben und im Anschluss die Frischkäsemasse darauf verteilen. Dabei zum Rand etwa 2 cm Abstand halten. Nun mit dem restlichen Rübleteig bedecken und für 65 Minuten im Ofen backen. Den Kuchen danach für 10 Minuten in der Form ruhen lassen. Im Anschluss stürzen und abkühlen lassen.

### Schritt 4: Für den Guss

---

Für den Guss Puderzucker, Milch und Frischkäse vermengen und auf dem Kuchen verteilen. Für die Dekoration die Nüsse hacken und den Gugelhupf damit bestreuen.