Anrollen Luchen mit Frischkäseglasur

 $1 \operatorname{Blech} (30 \times 40 \operatorname{cm})$

ZUTATEN:

Teig

- 300 g Mehl
- 260 g Zucker
- 2 TL Natron
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zimt
- 250 ml Pflanzenöl (z. B. Sonnenblumen oder Raps)
- 3 Eier
- 170 g Ananas (Dose, püriert)
- 200 g Möhren (geschält und geraspelt)
- 100 g Walnüssse (grob zerhackt)
- 75 g Kokosraseln
- 75 g Rosinen (optional wenn man mag)

Glasur & Dekoration

- 400 g Frischkäse
- 50 g Puderzucker
- Saft 1/2 Zitrone
- Zuckerstreusel und gehackte Schokoladeneier

ZUBEREITUNG:

- 1. Den Backofen auf 180°C Ober- Unterhitze vorheizen. Den Boden des Bachblechs $(30 \times 40 \text{ cm})$ mit Backpapier auslegen.
- 2. In einer großen Schüssel mit dem Schneebesen das Öl mit den Eiern verrühren. Danach die Ananas dazugeben und ebenfalls verrühren. Nun alle trockenen Zutaten dazu geben und mit einem Löffel vermengen. Anschließend Möhren, Nüsse, und Kokosraspeln (Rosinen optional) unterheben. Den Teig auf das vorbereitete Backblech geben und glatt streichen.
- 3. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180°C Umluft für etwa 35 40 Minuten backen. Danach komplett abkühlen lassen und aus der Form
- 4. Für die Glasur kurz alle Zutaten bis auf die Zuckerdekoration in einer Schüssel verrühren. Diese auf dem Kuchen verteilen und mit der Zuckerdekor dekorieren.