




## Veganer Karottenkuchen.



 Arbeitszeit: 15

 Koch- & Backzeit: 45

 Portionen: 10

 Schwierigkeit: Normal

### Zutatenliste

#### für den Teig:

- 450g Karotten
- 250g Weizenmehl T 405 / T 550 oder Dinkelmehl T 405 / T 630
- 200g Mandeln gemahlen
- 50g gehackte Pistazien (optional)
- 170g Öl
- 150g Apfelmus
- 1 P. Backpulver (2 TL)
- 1/2 P. Natron (1 TL)
- 150g brauner Zucker
- 1/2 TL Zimt (optional)
- 1/2 TL Salz

#### für die Zitronenglasur:

- 150g Puderzucker
- 2 EL Zitronensaft

#### für das vegane Frosting:

- 150g veganer Frischkäse
- 40g Puderzucker
- 10g Vanillezucker
- 2 TL Zitronensaft

#### für die Deko:

- Marzipankarotten
- gehackte Pistazien / gehackte Haselnüsse / gehackte Mandeln

### Zubereitung

Den Backofen auf **180 °C Ober-/Unterhitze** oder **160 °C Umluft** vorheizen. Eine Springform mit Backpapier auslegen und die Ränder mit Öl bestreichen.

Vom Ablauf her ist die Herstellung des Toppings oder Frostings zu Beginn sinnvoll, denn, falls der Guss durch das Verrühren mit Puderzucker und Zitronensaft zu dünnflüssig wird, kann er vor dem Bestreichen des Kuchens im Kühlschrank gekühlt und fester werden.

Option 1: Für den **Zitronenguss** den Puderzucker sieben und mit dem Zitronensaft verrühren.

Option 2: Für das **vegane Frosting** den pflanzlichen Frischkäse mit Puderzucker, Vanillezucker und Zitronensaft verrühren.

**Der Teig** ist schnell hergestellt und benötigt keine Ruhezeit vor dem Backen. Dazu die Karotten waschen, schälen und raspeln, dann das Öl mit dem Apfelmus verrühren und die geraspelten Karotten dazugeben. Nun das Mehl, die gemahlene Mandeln, Backpulver, Natron, Essig, Zucker, Zimt und Salz hinzugeben und gründlich miteinander vermengen, bis eine homogene Teigmasse entstanden ist.

**Fertig zum Backen.** Den Teig in die Backform geben, glattstreichen und auf der mittleren Schiene für **45 min** backen. Gegen Ende der Backzeit empfiehlt sich die Holzstäbchenprobe: In der Mitte des Teiges einstechen, und sobald keine Krümel mehr am Holzstäbchen bleiben, ist der Möhrenkuchen durchgebacken.

Den Karottenkuchen nach dem Backen erst für 15 min in der Form abkühlen lassen, dann aus der Springform lösen und auf einem Kuchengitter weitere 20 min abkühlen lassen.

Zuletzt den abgekühlten Kuchen mit Zitronenguss oder Frosting bestreichen, die Marzipanmöhren dekorativ platzieren und das Ganze mit den gehackten Nüssen bestreuen.

Unser **TIPP**: Anstatt der Marzipanmöhren-Deko können auch gehackte Nüsse mit Ausstecher-Formen aufgestreut werden und Mini-Hasen, Sterne oder Herzen bilden.





## Veganer Karottenkuchen.



 Arbeitszeit: 15

 Koch- & Backzeit: 45

 Portionen: 10

 Schwierigkeit: Normal

