

Rezept für einen veganen Karottenkuchen

Zutaten:

- 375 g Dinkelmehl (Type 630)
- 150 g Rohrohrzucker
- 150 ml pflanzliches Öl
- 100 ml Wasser
- 2 EL veganer Joghurt
- 300 g geriebene Karotten
- 13 g Weinstein Backpulver
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz

Für das Topping

- 150 g veganer Frischkäse
- 1 EL veganer Joghurt
- 3 EL Puderzucker
- ½ Zitrone



Zubereitung:

1. Die Karotten schälen und kleinraspeln.
2. Wasser, Öl und den veganen Joghurt hinzugeben und mit den Karotten vermengen.
3. Die trockenen Zutaten vermischen und anschließend nach und nach mit der Karottenmasse verrühren, bis sich ein cremiger Teig ergibt.
4. Den fertigen Teig in eine gefettete Springform (20 - 24 cm) geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft ca. 45 Minuten backen.
5. Derweil alle Zutaten für das Topping miteinander vermengen. Sobald der Kuchen aus dem Ofen geholt und abgekühlt ist, kann das Topping gleichmäßig auf dem Kuchen verteilt werden.
6. Je nach Belieben den Kuchen ganz klassisch mit Marzipankarotten oder mit Pistazien garnieren.

Tipp: Den Kuchen am besten einen Tag vor dem Festessen vorbereiten, damit er genug Zeit hat, durchzuziehen. Dann ist der Kuchen am nächsten Tag noch saftiger. Soll das Frischkäse-Topping schön locker und cremig sein, am besten erst kurz vor dem Servieren frisch vorbereiten und auf dem Kuchen verstreichen.