

Veganer Karottenkuchen

Gesamtzeit: 1 h 15 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 1 Personen

veganer Karottenkuchen

300 g Mehl (Weizen oder Dinkel)

150 g Rinatura Rohrzucker Bio

1 Packung Rinatura Weinsteinbackpulver Bio

1 Teelöffel Natron

2 Teelöffel Zimt

1 Prise(n) Salz

1 Esslöffel Rinatura Leinsamen geschrotet Bio

160 ml pflanzliche Milch (z.B. Hafer-oder Mandelmilch)

170 ml neutrales Pflanzenöl

1 Teelöffel Vanilleextrakt

1 Esslöffel Rinatura Zitronensaft Bio

300 g Karotten, fein gerieben

100 g gemahlene Nüsse (Walnüsse oder Mandeln)

Optionales Topping:

200 g veganer Frischkäse

50 g Puderzucker

1 Teelöffel Rinatura Zitronensaft Bio

vegane Marzipan Rübli

veganer Karottenkuchen

1.

Für das Leinsamen Ei 1 EL geschrotete Leinsamen mit 3 EL Wasser verrühren. 10 min. quellen lassen.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Form einfetten oder auslegen.

Mehl, Zucker, Backpulver, Natron, Zimt und Salz in einer großen Schüssel mischen. Dann Milch, Pflanzenöl, Vanilleextrakt, Zitronensaft und Leinsamen-Ei zu den trockenen Zutaten geben. Karotten und Nüsse unterheben. Nur kurz rühren.

Teig in die Form füllen und 45–50 min. backen (Stäbchenprobe). Vollständig auskühlen lassen.

Für das optionale Topping alles glatt rühren und auf den abgekühlten Kuchen streichen. Nach Belieben mit veganen Marzipan Rübli verzieren.