Veganer Karottenkuchen – so saftig wie nie zuvor

Zutaten für 1 Kuchen

Für den Teig:

- 400 g Möhren
- 250 g Dinkelmehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 3 TL Backpulver (gestrichen)
- 1 Prise Salz
- 2 TL Zimt
- 120 g Rohrohrzucker (oder Zucker)
- 150 ml Pflanzenöl (z.B. Sonnenblumen-, Kokos- oder Keimöl)
- 180 g Apfelmark
- 75 ml Hafermilch (heißt im Laden *Haferdrink*)

Für das Frischkäse-Topping:

- 200 g vegane Frischkäse-Alternative
- 30 g Puderzucker
- Zitronensaft (1-2 TL)

Als Deko:

- Pistazien (geröstet und gesalzen)

Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 35 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 55 Minuten

Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor. Fette eine 26 cm Springform und stäube sie mit Mehl aus.
2. Mische das Mehl mit dem Zucker, den gemahlenen Nüsse, Backpulver, einer Prise Salz

und Zimt in einer Rührschüssel. Rühre Öl, Apfelmark und Haferdrink unter, bis ein cremiger Teig entsteht.
3. Schäle die Möhren und rapsel sie fein. Hebe sie unter den Teig.
4. Verteile den Teig in der Springform, streiche ihn glatt und backe den veganen Karottenkuchen ca. 35 Minuten. Lass ihn dann auf einem Kuchengitter auskühlen.
5. Rühre für das Topping den veganen Frischkäse cremig. Siebe anschließend den Puderzucker über die Creme und gib den Zitronensaft dazu. Verrühre alles miteinander. Löse die Pistazien aus der Schale. Schlage sie in ein Geschirrtuch ein und rubbel die Schale ab. Hacke die Pistazien noch etwas feiner.
6. Verteile die Frischkäsecreme locker auf der Kuchenoberfläche. Bestreue sie mit den gehackten Pistazien.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.