

Vegan Carrot-Pekan Bread mit Maple Glaze

Zeit gesamt 30min



Zubereitungszeit 1h 30min





Zutaten

für 10 Portionen

Karotten		400 g
Äpfel, rot		1 St.
Öl		2 EL
Zucker		150 g
Margarine, vegan		200 g
Pekannusskerne		200 g
Weizenmehl, Type	405	200 g
Backpulver	0.5	Päckchen
Vanille Zucker	1	Päckchen
		1 dollonon
Salz		Tuononon
Salz Zimt		0.5 TL
Zimt		0.5 TL
Zimt Essig		0.5 TL 1 EL
Zimt Essig Zitronen		0.5 TL 1 EL 1 St.
Zimt Essig Zitronen Puderzucker		0.5 TL 1 EL 1 St. 100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, Kastenform 28 cm, grobe Reibe, Fleischklopfer, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, Gefrierbeutel

- 1. Backofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen. Karotten schälen, Enden entfernen und grob raspeln. Apfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und ebenfalls grob raspeln. Eine Kastenform am Boden und den Rändern mit 2 EL Öl einfetten.
- 2. In einer Schüssel Zucker und Margarine mit einem Handrührgerät mit Schneebesen schaumig aufschlagen. Pekannüsse in einem Gefrierbeutel mit dem Fleischklopfer zerkleinern. Karotten, Apfel, Mehl, zerkleinerte Pekannüsse, Backpulver, Vanillinzucker, 1 Prise Salz, Zimt und Essig zugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Teig in die gefettete Kastenform streichen und im Ofen ca. 60 Min. backen.
- 3. Veganes Karottenbrot vorsichtig aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Puderzucker mit 2 EL Zitronensaft und Ahornsirup verrühren. Pistazien grob hacken. Zuckerguss über den Kuchen geben, mit Pistazien bestreuen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	525 kcal
Kohlenhydrate	56 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	33 g