



Veganer Carrot-Cake mit Zitronen-Minz-Frosting

Zeit gesamt
1h 50minZubereitungszeit
20minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Karotten	400 g
Bio Zitronen	1 St.
Minze, frisch	10 g
Dinkelmehl, Type 630	200 g
Apfelmus	100 g
Haselnusskerne, gemahlen	200 g
Brauner Zucker	120 g
Margarine, vegan	200 g
Backpulver	1 Päckchen
Zimt	
Salz	
Veganer Frischaufstrich, Natur	100 g
Puderzucker	450 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, Springform 28 cm Durchmesser, grobe Reibe, Backpapier, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen. Karotten schälen, Enden entfernen und grob raspeln. Zitrone waschen, ca. 1 EL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Minze waschen, trocken schütteln und so fein wie möglich hacken. Eine Springform am Boden mit Backpapier auslegen und Ränder einfetten.
2. In einer Schüssel Mehl, Apfelmus, gemahlene Haselnüsse, Rohrzucker, Margarine, Backpulver, Zimt und 1 Prise Salz gründlich verrühren, anschließend Karottenraspel unterheben. Teig in die gefettete Springform geben und für ca. 30 Min. backen.
3. In einer Schüssel veganen Streichgenuss Natur, Zitronenschale, 3 EL Zitronensaft, gehackte Minze und Puderzucker mit einem Rührgerät glatt rühren.
4. Carrot-Cake vorsichtig aus dem Ofen nehmen, ca. 60 Min. auskühlen lassen und mit Frosting gleichmäßig bestreichen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Statt der Haselnüsse können auch gemahlene Mandeln verwendet werden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	383 kcal
Kohlenhydrate	50 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	19 g