

Veganer Karottenkuchen

Zeit gesamt

1h 15min



Zubereitungszeit 15min





Zutaten

für 16 Portionen

Karotten	400 g
Äpfel, rot	1 St.
Zucker	150 g
Margarine, vegan	200 g
Weizenmehl, Type	405 200 g
Haselnusskerne, go	emahlen 200 g
Backpulver	0.5 Päckchen
Vanille Zucker	1 Päckchen
Salz	
Zimt	0.5 TL
Essig	1 EL
Zitronen	1 St.
Puderzucker	100 g
Pistazien	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

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

- 1. Backofen vorheizen auf 175 °C (Umluft) vorheizen. Karotten schälen, Enden entfernen und grob raspeln. Apfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und ebenfalls grob raspeln. Eine Springform am Boden mit Backpapier auslegen und Ränder einfetten.
- 2. In einer Schüssel Zucker und Margarine mit einem Handrührgerät mit Schneebesen schaumig aufschlagen. Karotten, Apfel, Mehl, gemahlene Haselnüsse, Backpulver, Vanillinzucker, 1 Prise Salz, Zimt und Essig zugeben und zu einem glatten Teig verrühren, ggf. etwas Sojadrink zugeben. Teig in die gefettete Springform streichen und im Ofen ca. 60 Min. backen.
- 3. Veganen Karottenkuchen vorsichtig aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Puderzucker mit 2 EL Zitronensaft verrühren. Pistazien grob hacken. Zuckerguss über den Kuchen geben, mit Pistazien bestreuen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	308 kcal
Kohlenhydrate	32 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	19 g