



Veganer Karottenkuchen

Zeit gesamt
🕒 1h 15min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

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

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Springform 28 cm Durchmesser, grobe Reibe, Backpapier, 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