



VEGANER KAROTTENKUCHEN

Portion: 12 Stücke | Zubereitungszeit: 35 Minuten | Backzeit: 45-50 Minuten



ZUTATEN:

Für den Teig:

- 370 g Weizenmehl Typ 405
- 180 g Light Brown Sugar oder braunen Zucker
- 80 g Zucker
- 3 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 3 TL Zimt
- 1/2 TL gemahlene Muskatnuss
- 1/2 TL gemahlener Ingwer
- 1 Prise Salz
- 300 g grob geraspelte Karotten
- 300 ml Pflanzenmilch (ich empfehle Hafer)
- 120 ml Olivenöl
- 150 g grob gehackte Walnüsse oder Pekannüsse
- 1 EL Apfelessig

Für das Frosting:

- 100 g vegane Butter (z.B. Margarine von Alnatura)
- 240 g veganer Frischkäse (z.B. Violife)
- 200-300 g Puderzucker
- 1 TL Vanillearoma
- 1 Spritzer Zitronensaft

ZUBEREITUNG:

1. Den Backofen auf **180 Grad Ober-Unterhitze** vorheizen und eine Springform mit 20 cm Durchmesser einfetten.
2. In einer großen Schüssel **370 g Weizenmehl Typ 405), 180 g braunen Zucker, 3 TL Backpulver, 1/2 TL Natron, 3 TL Zimt, 1/2 TL Muskatnuss, 1/2 TL Ingwer & 1 Prise Salz** mit dem Schneebesen gut vermengen, bis keinen Klümpchen mehr vorhanden sind. Dann **300 g grob geraspelte Karotten, 300 ml Pflanzendrink, 120 ml Olivenöl, 150 g grob gehackte Walnüsse & 1 EL Apfelessig** dazu geben und nur so lang verrühren, bis alles gut gemischt ist.
3. Den Teig in die vorbereitete Backform geben und im vorgeheizten Backofen 45-50 Minuten backen. Nach Ablauf der Backzeit einen Stäbchentest in der Mitte des Kuchens machen. Bleibt noch Teig am Kuchen kleben, die Backzeit ggf. um 5-10 Minuten verlängern. Den Kuchen dann etwa 10 Minuten im ausgeschaltete Ofen bei geöffneter Tür stehen lassen, dann auf ein Kuchengitter stellen und vollständig abkühlen lassen. Währenddessen die vegane Butter und den Frischkäse aus dem Kühlschrank holen und Zimmertemperatur annehmen lassen.
4. Den vollständig erkalteten Kuchen in 2 oder 3 gleichmäßige Tortenböden schneiden und beiseite stellen. In einer Schüssel **100 g vegane Butter** so lange schaumig schlagen, bis sie hellcremig weiß aufgeschäumt ist. Dann **240 g veganen Frischkäse** unterrühren, bis alles schön cremig ist. Nun nach und nach den Puderzucker dazu geben, bis die gewünschte Konsistenz und Süße erreicht ist. Zum Schluss noch etwas Vanillearoma und einen Spritzer Zitronensaft dazu geben.
5. Die Tortenböden abwechselnd mit dem Frischkäse-Frosting stapeln (etwa 3 gehäufte EL Frosting pro Etage), mit Schokolade garnieren und bis zum Servieren kalt stellen.

Tipp: Etwas Frosting in einer kleinen Schüssel mit Kakaopulver braun einfärben und in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Damit lässt sich z.B. der Schriftzug "Happy Easter" auf die Torte schreiben.