Veganer Karottenkuchen mit Mandeln und Zimt

Vorbereitung	10 Minuten
Ruhe-, Gar- & Backzeit	40 Minuten
Gesamtzeit	50 Minuten

FOOD FACTS

Karotten enthalten natürliches Betacarotin, das unser Körper zu Vitamin A umwandelt – für gesunde Haut und gute Sehkraft. Gleichzeitig sorgt Betacarotin für die leuchtend orange Farbe der beliebten Wurzel und verleiht dem Karottenkuchen seine feine Süße.

Tipp: Ein wenig Fett, wie in Deli Reform Das Original, hilft dem Körper, das wertvolle Betacarotin besser aufzunehmen! Das gilt für verschiedene fettlösliche Vitamine.

Ob mit cremigem Frischkäse-Frosting oder knusprigen Nüssen verfeinert – Karottenkuchen begeistert bei jedem Anlass. Herrlich saftig und überraschend süß! Die Kombination aus frisch geriebenen Karotten und Deli Reform Das Original macht den Kuchen nicht nur wunderbar locker, sondern hält ihn auch besonders lange saftig. Perfekt für die Kaffeepause oder als Lieblingskuchen für die ganze Familie!

Veganer Karottenkuchen mit Mandeln und Zimt

ZUTATEN FÜR DEN TEIG:

200 g geriebene Karotten
150 g Dinkelmehl
100 g gemahlene Mandeln
100 g brauner Zucker
1 TL Backpulver
1 TL Zimt
3 TL Apfelmus
120 g Deli Reform Das Original ohne Palmöl
100 ml Hafermilch

ZUTATEN FÜR DAS FROSTING (OPTIONAL):

100 g veganer Frischkäse
50 g Puderzucker
1 TL Zitronensaft

1 VORBEREITUNG:

Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Backform einfetten oder mit Backpapier auslegen.

2 TEIG MISCHEN:

Mehl, gemahlene Mandeln, Zucker, Backpulver, Apfelmus und Zimt in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel die geschmolzene Deli Reform mit der Hafermilch verrühren. Nun alles gemeinsam mit den geriebenen Karotten vermengen.

3 BACKEN:

Den Teig in die vorbereitete Form geben und glatt streichen. Für ca. 35 bis 40 Minuten backen. Stäbchenprobe machen, um sicherzustellen, dass der Kuchen durchgebacken ist. Anschließend auskühlen lassen.

4 FROSTING (OPTIONAL):

Puderzucker, veganen Frischkäse und Zitronensaft glatt rühren. Auf den abgekühlten Kuchen streichen.

5 SERVIEREN:

Den Kuchen in gleichmäßig große Stücke schneiden und genießen. Tipp: Wer mag, kann ihn noch mit gehackten Nüssen und Marzipanmöhren verzieren.