

Veganer Karottenkuchen

geriebene Karotten 250 g
Haselnüsse 100 g
neutrales Öl 175 g
Sojamehl 20 g
Zucker 150 g
Wasser 40 g
½ Zitrone Abrieb & Saft
Salz ½ TL
Sojamilch 250 g
Dinkelmehl 630 400 g
Backpulver 16 g
Kurkuma 1/2 TL
gemahlener Ingwer ½ TL
Zimt 2 TL
Sojafrischkäsecreme 1 x

Zubereitung:

Karotten und Haselnüsse vermengen. Öl, Sojamehl und Zucker in Küchenmaschine rühren und auflösen lassen. Wasser, Zitrone und Salz dazugeben und rühren, bis die Masse emulgiert und zähflüssig wird. Sojamilch dazugeben und alles mit den Karotten und Nüssen vermischen. Mehl, Gewürze und Backpulver darauf sieben und unterheben. Teig auf zwei Springformen (26 cm) verteilen und ca. 30 min bei 180° Umluft backen. Einen Teig auf Kuchenplatte setzen, etwas mehr als Hälfte der Creme darauf verteilen. Zweiten Teig aufsetzen und mittig Creme aufstreichen. 12 Kuchenstückeanzeichen und mit geraspelten Karotten, Blüten und Blättern aus dem Garten dekorieren.

Zum Grünen Zweig, Landshut