

Veganer Karottenkuchen mit Sesam-Frischkäsecreme

oder auch vegan carrot cake with cream cheese frosting... hört sich irgendwie sexier an

Trockene Zutaten:

300g Weizenmehl
20g Backpulver
1/2 gestrichener Teelöffel Salz
1/2 TL Zimt
Prise Kardamom
1 Pck. Vanillezucker
230g Zucker
100g Haselnüsse, gemahlen (alternativ Mandeln, gemahlen)

Flüssige Zutaten:

250g Karotten, grob geraspelt
250g Sojamilch
120g neutrales Rapsöl
100g Apfel, gerieben
1/2 Zitrone, abgeriebene Schale
1/4 Orange, abgeriebene Schale

Frischkäsecreme:

230g veganer Frischkäse
70g Puderzucker oder Ahornsirup
1 Zitrone, abgeriebene Schale + Saft
30g Tahini = Sesampaste (alternativ Mandelmus, Erdnussmus,...)

Topping:

Sesam/Mandel

- 1) Den Ofen auf 170°C Umluft oder 180°C Ober-Unterhitze vorheizen und eine Springform mit Backpapier auslegen
- 2) Alle **trockenen Zutaten** in einer Rührschüssel mit dem Schneebesen verrühren
- 3) Die Karotten an der Vierkantreibe an der groben Seite raspeln. Die **Flüssigen Zutaten** in einer kleinen Schüssel abwiegen. Bei der Zitronen- und Orangenschale darauf achten, nur die äußere Schale abzureiben und nicht die weiße Schicht darunter. Nun zu den trockenen Zutaten hinzufügen
- 4) Zu einem glatten Teig verrühren. (Aber nicht zu lange. Nur bis alles schön vermischt ist)
- 5) Die Masse in die vorbereitete Springform füllen und ab in den Ofen für 45 Minuten. Jeder Ofen ist anders, deswegen immer einen Stäbchentest machen. Also einen Holzspieß oder Messer in die dickste Stelle stechen und wenn kein Teig dran hängen bleibt ist er fertig. Wenn noch flüssiger Teig oder weiche Krümel hängenbleiben nochmal zurück in den Ofen und nach 5-10 Minuten nochmal testen.

- 6) Wenn der Kuchen fertig ist, die Mandeln für's **Topping** grob hacken und 8 Minuten im Ofen rösten oder den Sesam 1 Minute in einer trockenen Pfanne anrösten.
- 7) Beides komplett auskühlen lassen
- 8) Für die **Frischkäsecreme**, alle Zutaten dafür in einer kleinen Schüssel glatt rühren und auf dem abgekühlten Kuchen verteilen
- 9) Den Kuchen mit dem Topping dekorieren
- 10) Im Kühlschrank lagern oder gleich aufsnacken :)

Für 12 Muffins reicht das halbe Rezept
Diese für 20-22 Minuten bei 180°C backen

In einer Kastenform die Temperatur auf 160°C reduzieren und für ca. 60 Minuten backen

