

# The Pastry Chef

## Veganer Möhrenkuchen



### Zutaten für den Teig:

- 200 g Mehl
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 300 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 TL Natron
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Zimt
- Geriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- 1 Prise Salz
- 350 g (etwa 3 mittelgroße) Möhren
- 500 g Sojajogurt
- 200 ml Sonnenblumenöl + etwas Öl zum Einfetten der Springform

### Zutaten für den Guss:

- 200 g veganer Frischkäse
- 1 EL Frischer Zitronensaft
- 2 gehäufte EL Puderzucker

ODER

- 200 g Puderzucker
- 3 EL Zitronensaft
- Nach Belieben Marzipanmöhren

**Rezept:**

1. Eine Springform (Durchmesser 26 cm) gut ausfetten mit dem Sonnenblumenöl. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
2. Mehl, Haselnüsse, Zucker, Vanillezucker, Natron, Backpulver, Zimt, geriebene Zitronenschale und Salz miteinander vermischen.
3. Die Möhren waschen, schälen und fein raspeln. Anschließend mit dem Jogurt und dem Öl verrühren.
4. Die Möhrenmischung mit dem Handrührgerät und unter die Mehlmischung rühren.
5. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene 45 Minuten backen. Anschließend die Stäbchenprobe durchführen. Bleibt an einem hineingestochenen Zahnstocher oder ähnlichem Spieß kein Teig mehr hängen, ist der Kuchen fertig.
6. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und in der Springform auskühlen lassen. Anschließend die Springform entfernen.
7. Nun kann man entweder eine Frischkäseglasur machen: Frischkäse, Zitronensaft und Puderzucker verrühren und auf dem Kuchen verstreichen.  
Oder man macht eine Puderzuckerglasur: Zitronensaft nach und nach unter den Puderzucker rühren, bis die Glasur schön cremig ist und auf dem Kuchen verstreichen.
8. Nach Belieben mit Marzipanmöhren garnieren. Fertig!