Veganer Möhrenkuchen mit Frosting

ab 1 Jahr

Zutaten

- 400 g fein geriebene Möhren
- 400 g Vollkornmehl
- 200 g gemahlene Mandeln
- 100 g fein gehackte oder gemahlene Walnüsse
- 200 g Apfelmark
- 200 ml Öl
- 1 TL Zimt
- 1 TL Vanilleextrakt
- 200 g Macadamianüsse oder Cashewkerne
- 3 Datteln
- Sahnesteif
- 200 g Mandelmilch

So wird der Möhrenkuchen zubereitet

1. Schäle zuerst die Möhren und reibe sie Möhren fein in eine Schüssel.
2. Gib das Apfelmark, das Öl, Vanilleextrakt und Zimt hinzu und verrühre alles gut.
3. Mische nun das Mehl, die gemahlenen Mandeln und die gehackten Wallnüsse unter.
4. Gib den Teig in eine gefettete Springform und backe ihn bei 170°C Ober- und Unterhitze für etwa 1 Stunde. Lass ihn dann gut auskühlen.

Veganes Frosting zubereiten

1. Für das Frosting weichst du die Macadamia-Nüsse und 3 Datteln über Nacht in Mandelmilch ein.
2. Püriere sie am nächsten Tag und schlage sie mit Schlagfix auf.
3. Dann kannst du den Kuchen damit bestreichen.

Lasst ihn euch schmecken, den saftigen und leckeren veganen Möhrenkuchen.

Unsere Empfehlung für Dich:

erhältlich unter https://www.familienkost.de/shop/