

Carrot Cake

Saftiger Kuchen, knackige Nüsse, erfrischendes Frosting. Carrot Cake ist ein traditioneller britischer Kuchen und ein wahrer Glücklichermacher. Durch die in den Teig eingearbeiteten geraspelten Karotten wird er extra saftig. Walnüsse sorgen für den richtigen Crunch und das Topping aus Frischkäse, Puderzucker und Zitrone verleiht dem Carrot Cake eine unvergleichliche Cremigkeit. Verliebt habe ich mich in dieses Meisterwerk der Backkunst, als er mir an einem verregneten Tag in einem kleinen Café an der Küste Irlands serviert wurde. Nie zuvor, hatte ich ein so saftiges und intensiv duftendes Exemplar verkosten dürfen. Glücklicherweise reiste ich nicht ohne das Rezept weiter. Über die Jahre habe ich es weiter verbessert, inzwischen ist es sogar vegan und glutenfrei, sodass beim Kaffeekränzchen jetzt ausnahmslos alle zugreifen und nach Herzenslaune schlemmen können.



Carrot Cake | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (1 Kuchen mit 10 Stücken): 350 Gramm Karotten | 175 Milliliter Pflanzenöl | 150 Gramm gemahlene Mandeln | 150 Gramm Zucker | 2 Teelöffel Vanillezucker | 3 Eier oder neun Löffel [Apfelmus](#) | 100 Gramm Walnüsse | 1 Teelöffel Natron | 1 Teelöffel Backpulver | 2 Teelöffel Zimt | 0,5 Teelöffel Salz | 150 Gramm (veganer) Frischkäse | 100 Gramm Puderzucker | 1 Esslöffel Zitronensaft | 50 Gramm Walnüsse und Pekannüsse zum Dekorieren



Carrot Cake | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (120 Minuten): 1. Ofen auf 180° Grad vorheizen. 2. Gemahlene Mandeln, mit Zucker, Vanillezucker, Natron, Backpulver, Zimt und Salz vermengen. 2. Öl und Eier oder Apfelmus zum Teig geben und unterrühren. 3. Karotten schälen und raspeln und mit den Walnüssen unter den Teig heben. 4. Teig in eine gefettete Kastenform geben und circa eine Stunde backen. 5. Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form erkalten lassen, da der Carrot Cake sehr saftig und daher sehr weich ist. 6. Kuchen vorsichtig aus der Form stürzen. 7. Frischkäse mit Puderzucker und Zitronensaft vermengen und den Carrot Cake damit bestreichen. 8. Walnüsse und Pekannüsse hacken und den Kuchen damit dekorieren. 9. Carrot Cake bis zum Servieren kühl stellen.

Dir schmeckt mein veganer Carrot Cake? Dann probier weitere vegane Kuchen & Torten wie [Schoko-Birne-Baileys-Kuchen](#), [Marmorkuchen](#) und [Schoko-Kuchen](#)! Jetzt noch mehr [Kuchen & Torte](#) Rezepte oder alle [veganen Rezepte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 502 Kalorien | 37,8 Gramm Fett | 31,8 Gramm Kohlenhydrate | 9,7 Gramm Eiweiß