

Carrot Cake

vegan und/oder glutenfrei möglich

Zutaten:

- 350 g Mehl (nach Wunsch glutenfrei)
- 1 TL Zimt
- 1,5 TL Backpulver
- 1,5 TL Natron
- 1,5 TL Salz
- 0,5 TL gemahlene Muskatnuss
- 1 Prise gemahlene Nelken
- 1 Prise gemahlener Ingwer
- 500 g Karotten
- 4 Eier (ggf. entsprechende Menge Ei-Ersatz-Pulver)
- 225 g Zucker
- 225 g brauner Zucker
- 180 ml neutrales Pflanzenöl
- 250 g Walnüsse
- 750 g Puderzucker
- 260 g Margarine
- 2 EL Pflanzenmilch
- 1,5 TL Apfelessig
- 2 Packung(en) Vanillezucker
- 1 TL Zitronensaft

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen, Springform (ca. 20 cm) fetten und mehlen.
2. Mehl, Zimt, Backpulver, Natron, 1 TL Salz, Muskatnuss, Nelken und Ingwer mischen. Die Karotten schälen und fein reiben, dann zum Mehl-Gewürze-Mix geben. 4 Eier oder das nach Packungsanleitung angerührte Ei-Ersatz-Pulver in eine Schüssel geben, den Zucker und braunen Zucker dazugeben und kurz vermischen. Weiter mixen, dabei das Öl einlaufen lassen. Öl-Mix zum Mehl-Gewürze-Mix geben, alles vermischen, dann 225 g fein gehackte Walnüsse unterheben. In die Springform füllen und ca. 30 Minuten backen (Stäbchenprobe!). Aus der Form lösen, komplett auskühlen lassen.
3. Für das Frosting Puderzucker, Margarine, Pflanzenmilch, Apfelessig, Vanillezucker, Zitronensaft und 0,5 TL Salz in eine Schüssel geben und zu einem glatten, dicken Frosting vermischen. Den Kuchen in drei Böden schneiden, mit dem Frosting füllen und dick einstreichen. Mit 25 g halbierten Walnüssen garnieren. Mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
4. Als Deko vor dem Servieren aus orangefarbenem und grünem Pappkarton 5 kleine Möhren basteln und diese an langen Holzspießen befestigen. Die Deko-Karotten mittig in den fertigen Kuchen stecken.