

versteckter Karottenkuchen

Zutaten: (für eine Guglhupfform ø 18 cm und ø 22 cm)

für den Karottenkuchen:

200 g Karotten
120 ml Raps-oder Sonnenblumenöl
2 flaxegg (2 EL gemahlene Leinsamen/ 6 EL Wasser)
80 g Dinkelvollkornmehl
40 g Weizenmehl (Typ 405)
2 TL Backpulver
70 g brauner Zucker
70 g Zucker
¼ TL Zimt

für den Rührkuchen:

250 g Weizenmehl
10 g Backpulver
eine Prise Salz
160 g Zucker
10 g Vanillezucker
160 ml Sojadrink
160 ml Raps-oder Sonnenblumenöl

für das Frosting:

120 g Puderzucker
60 g Pflanzenmargarine
1 TL Sojadrink
einen Hauch Essig
eine kleine Prise Salz

Zubereitung

Backofen vorheizen auf 180°C Ober-/Unterhitze. Die Guglhupfformen leicht einfetten und mit Mehl ausstäuben.

Karottenkuchen:

Für das flaxegg Leinsamen und Wasser mischen, beiseite stellen und quellen lassen.

Karotten fein raspeln oder im Mixer klein schreddern.

Öl und flaxegg in einer Schüssel mischen. Die Karotten unterheben und vermengen. Mehl, Backpulver, Zucker und Zimt dazu geben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig rühren.

Teig in die kleinere Guglhupfform geben und ca. 30 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Nach dem Backen in der Form abkühlen lassen, vorsichtig herauslösen und vollständig abkühlen lassen. Das ist wichtig.



weiter auf Seite 2 [↗](#)

versteckter Karottenkuchen

Rührkuchen:

In einer Schüssel Mehl mit Backpulver, Salz und Zucker mischen.
Sojadrink und Öl hinzugeben und mit dem Spatel vorsichtig miteinander vermengen, so dass alles gleichmäßig vermischt ist. Ein paar kleine Klümpchen sind völlig in Ordnung.

Kuchen verstecken:

Den völlig abgekühlten Karottenkuchen in Scheiben schneiden.
Vom Rührkuchenteig einen kleinen Teil in die größere Guglhupfform geben, dass der Boden leicht bedeckt ist. Die Scheiben vom Karottenkuchen jetzt kopfüber ringsherum in die Form schichten.
Den restlichen Rührteig darüber verteilen.

Den Kuchen ca. 40 Minuten backen. Auch mal eine Stäbchenprobe machen.

Nach dem Backen in der Form abkühlen lassen, vorsichtig herauslösen und vollständig abkühlen lassen.

Frosting:

Alle Zutaten mit dem Mixer auf höchster Stufe cremig schlagen bis die Masse fast weiß ist.
Den Kuchen damit einstreichen und fest werden lassen.