



Carrot Cake mit Cashew Cream - vegan & glutenfrei

Zutaten Boden: (20er Form)

200g Karotten, geraspelt
130g gemahlene Haselnüsse
95g Rohrzucker
40g Margarine/AlsanBio
150g Sojajoghurt Natur oder
Apfelmus (sojafreie Variante)
50g Mondamin
½ P. Vanillezucker
½ P. Backpulver
Prise Salz
½ TL Zimt
etwas Saft und Abrieb einer Bio-
Zitrone

Zutaten Cashew-Cream:

200g Cashewkerne,
naturbelassen
(mind. 5 Stunden in Wasser
einweichen)
2 EL Kokosöl
1 EL Wasser
3 EL Agavendicksaft
Saft einer halben Zitrone
¾ TL Vanille-Extrakt

Zubereitung Boden:

Den Backofen auf 160°C Umluft (180°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Margarine, Zucker, Zimt, und dem Vanillezucker mit dem Handrührgerät verrühren, nach kurzer Zeit den Joghurt und die geraspelten Karotten sowie den Zitronensaft und den Zitronenschalenabrieb hinzugeben. Nun das Mondamin und das Backpulver hinzufügen, kurz verrühren und zuletzt noch die gemahlene Haselnüsse und die Prise Salz unterrühren.

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und den Kuchen auf der mittleren Schiene für ca. 55 Min. backen.

Zubereitung Cashew-Cream:

Alle Zutaten in einen Multizerkleinerer oder mit einem Stabmixer klein pürieren, die Cashew-Cream auf dem abgekühlten Kuchen verteilen. Den Kuchen danach für ca. 1 Stunden in den Kühlschrank stellen.