

Veganer Karottenkuchen mit Frischkäse-Topping



Saftiger Karottenkuchen mit gerösteten Walnüssen und einer Frischkäsecreme als Blechkuchen in der veganen Version.

9 Stücke

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 1 Std

ZUTATEN

Für den Teig

- 100 g Walnusskerne
- 100 g Karotten, geputzt und geraspelt
- 225 g Mehl
- 1 P. Backpulver
- 125 g Zucker
- 1 TL Vanille-Extrakt

1 TL Zimt
½ TL Muskat, gerieben
250 ml Wasser mit Kohlensäure
50 ml Pflanzenöl

1. 1 EL pflanzliche Butter (zum Einfetten der Form)
2. 1-2 EL Mehl (zum Ausstäuben der Form)

Für das Frischkäse-Topping

100 g pflanzliche, zimmerwarme Butter
Ca. 180 g Puderzucker (oder mehr)
150 g pflanzlicher Frischkäse
Saft 1/2 Limette oder Zitrone

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine Form (18 x 18 oder 20 x 15) mit pflanzlicher Butter einfetten und mit etwas Mehl ausstäuben (Rand und Boden).
3. Die Walnusskerne in einer fettfreien Pfanne anrösten und anschließend hacken.
4. Für den Teig Mehl, Backpulver, Zucker, Vanille-Extrakt, Zimt und Muskatnuss in eine Schüssel geben. Das kohlenensäurehaltige Wasser und das Öl dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren.
5. Den Karottenkuchen in der Ofenmitte für ca. 60 Minuten und anschließend abkühlen lassen.
6. Für das Topping die zimmerwarme, pflanzliche Butter für 2-3 Minuten aufschlagen. Den Puderzucker nach und nach hinzugeben, bis eine homogene Masse entsteht.
7. Nun den pflanzlichen Frischkäse, sowie den Saft einer halben Limette/Zitrone unterrühren. Evtl. nun noch Puderzucker dazugeben, bis die Creme die gewünschte Konsistenz hat. Das Frischkäse-Topping in den Kühlschrank stellen.
8. Den abgekühlten Karottenkuchen in Stücke schneiden und mit dem Topping

bestreichen.

9. Vor dem Servieren die restlichen, gehackten Walnuskerne und etwas Zimt auf dem Topping verteilen.