

Veganer Karottenkuchen

200 Gramm Mehl
180 Gramm Zucker + 1-2 Päckchen Vanillezucker (oder 1 TL Vanilleextrakt)
1 Teelöffel Natron = 5g (Speisesoda)
1 Teelöffel Backpulver
1 Teelöffel Zimt
1/2 Teelöffel Salz
75 Gramm geriebene Karotten
200 Gramm Soja-Joghurt Natur
100ml Öl (z.B. Maiskeimöl)

Ofen auf 180 Grad Celsius vorheizen. Eine Kuchenform (24cm) oder eine Brotbackform gut einfetten, z.B. mit Öl oder Margarine.

Mehl, Zucker, Vanillezucker, Natron, Backpulver, Zimt und Salz in einer mittelgroßen Schüssel gut vermischen. In einer großen Schüssel die Karotten, das Soja-Joghurt und das Öl gut miteinander vermengen. Die trockenen Zutaten in drei Schritten zu dem Karottengemisch hinzufügen, dabei alles vorsichtig verrühren, nur so lange, bis die Zutaten vermischt sind (nicht mit dem Handmixer!). In die Kuchenform füllen, glatt streichen, und bei 180 Grad ca. 30 - 35 Minuten backen (ein Zahnstocher, in die Mitte hineingesteckt, sollte sauber wieder herauskommen).

Nach dem Auskühlen mit Staubzucker (Puderzucker) bestreuen, oder mit einer **Zitronenglasur** überziehen: 100 Gramm Staubzucker mit 3 EL Zitronensaft und 1 EL heißem Wasser vermischen (die erfrischende Zitronenglasur ist ein interessanter Kontrast zum Kuchen und daher unser Liebling).

Oder vielleicht auch eine vegane Schokoglasur dazu (Schokolade und etwas vegane Butter vorsichtig schmelzen und einen Schuss Sojamilch hinzufügen) - wenn ihr euch dann über diese mächtige Karottentorte drüber traut :-)