byodo
bio vom feinsten

Veganer Karotten-Kuchen mit Kokos Frosting

Dieser köstlich-saftige Kuchen wird mit getrockneten Cranberries, gehackten Pecanüssen und natürlich dem veganen Back-Öl Klassik gebacken

Zutaten
1 Portionen

150 g Dinkelvollkornmehl
225 g Weizenmehl
2 TL Weinsteinbackpulver
235 g Roh-Rohrzucker
270 ml Byodo Back-Öl Klassik
375 g Karotten
150 g Pecannüsse
40 g Cranberries, getrocknet
75 g Kokosflakes
160 g Apfelmark
100 g Mandelmus
3 TL Zimt
0.5 TL Byodo Meersalz
Zutaten Kokos-Frosting
250 g Puderzucker
60 g Bio-Margarine, vegan
60 g Kokosöl, nativ
50 g Kokosmilch
1 EL Zitronensaft
1 Stk. Bio-Zitrone, Abrieb davon
Zutaten Topping

20 g Pecannüsse
20 g Pecannüsse
10 g Kokosnussflocken
1 Stk. Bio-Limette, Abrieb davon

Zubereitung

Zunächst die Karotten raspeln und die Pecannüsse hacken. Die Cranberries in kleine Stücke schneiden.
Öl, Zucker, Apfelmark und Mandelmus in einer großen Schüssel verrühren. Weizen- und Dinkelvollkornmehl, Backpulver, Salz und Zimt vermischen. Die Mehlmischung zur Zuckermasse geben und alles gut miteinander verrühren. Dann die geraspelten Karotten, die Kokosflakes, Cranberries und Pecannüsse zugeben und nochmals gut vermengen.
Die Kastenkuchenform einfetten und den Teig einfüllen.
Den Kuchen bei 160° C Umluft für 60-65 Minuten im Ofen backen. Gegebenenfalls in den letzten Minuten abdecken.

In der Zwischenzeit wird das Frosting zubereitet. Dazu die kalte Margarine mit dem Kokosöl mit einem Mixer cremig aufschlagen. Puderzucker einsieben und ca. 2 Minuten mixen bis die Masse krümelig wird. Von der Kokosmilch nur den festen Anteil benutzen, nicht den wässrigen Anteil (Kokosmilch aus der Dose mit normalem Fettgehalt verwenden). 50 g abwiegen und zum Frosting geben. Das Ganze nochmals mixen. Abrieb einer Zitrone und etwas Zitronensaft zugeben und verrühren. Das Frosting für 30 Min. kalt stellen.

Den Karottenkuchen aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und dann aus der Form holen. Auf einem Gitterrost vollständig auskühlen lassen.

Den Kuchen mit dem Frosting bestreichen. Die Zutaten für das Topping hacken und auf das Frosting streuen, ebenso den Abrieb einer Bio-Limette.

Die Menge reicht für eine Kastenform mit 30 cm.