

Veganer Karottenkuchen



Sei amol g^xmiasig!

ZUBEREITUNG
15 min



Zutaten

- 450 g Karotten
- 400 g Weizenmehl (die Hälfte davon Vollkorn)
- 1 große Zitrone
- 200 g brauner Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 200 ml Rapsöl
- 5 EL Wasser
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 1 Pkg. Backpulver

Zubereitung

- 1 Backrohr auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Kuchenform mit Backpapier auslegen.
- 2 Die Karotten waschen, evtl. schälen und ganz fein reiben. Mit dem Saft der Zitrone vermischen. Wer eine Bio-Zitrone verwendet, kann die Zitronenschale reiben und dazugeben. Mit den restlichen Zutaten mit dem Knethaken zu einem Teig verarbeiten.
- 3 Den Teig in die vorbereitete Form füllen und im Backrohr 50 Minuten backen.

Tipp

Dieser Kuchen kommt ganz ohne Eier aus und ist daher perfekt für spontane Back-Sessions!