

Veganer Möhren Kuchen



Zutaten

500 gr Möhren
250 gr Vollkorndinkelmehl
150 gr Zucker
1 TL Zimt
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
100 gr gemahlene Haselnüsse
100 gr Kokosraspeln
200 ml Sonnenblumenöl
125 ml Orangensaft

Glasur

250 gr Puderzucker
Zitronensaft

Zubereitung

Die Möhren schälen und klein raspeln.

Mehl, Zimt, Backpulver, Salz, Nüsse, Kokosraspeln, Öl, Orangensaft und Zucker mit dem Handrührgerät gut vermischen.

Geraspelte Möhren unterheben.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Den Teig in eine eingefettete Springform füllen und bei 180°C 45 Minuten backen

Glasur aus Puderzucker und etwas Zitronensaft herstellen und diese über dem abgekühlten Kuchen gleichmäßig verteilen.