Karottenkuchen

80 Min. | Vegan | Vegetarisch

Zutaten 4 Personen

200 g	gemahlene Haselnüsse
100 g	Weizenmehl
0.5 Päckchen	Backpulver
150 g	Zucker
1 TL	Zimt
100 ml	neutrales Öl
200 ml	Mandelmilch
150 g	Karotten
100 ml	pflanzliche Schlagsahne
1 Packung(en)	Petrella Vegan Natur (à 140 g)
150 g	Puderzucker
ein paar	Haselnusssplitter

Petrella Produkte

Petrella Vegan Natur

PETRI FEINKOST GMBH & CO. KG
CLAUS-PETRI-STRASSE 3
31868 GLESSE / WESERBERGLAND

WWW.PETRELLA.DE

Karottenkuchen

80 Min. | Vegan | Vegetarisch

So wird's gemacht

1. Haselnüsse, Mehl, Backpulver, Zucker und Zimt in einer Schüssel vermischen. Dann Öl und Mandelmilch dazu geben und mit einem Mixer alles zu einem cremigen Teig verrühren.
2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Karotten schälen und raspeln.
3. Die geraspelten Karotten unter den Teig heben. Eine Springform einfetten und den Teig einfüllen.
4. Den Kuchen für 45 min auf mittlerer Schiene backen. Danach kurz abkühlen lassen.
5. Währenddessen die Sahne steif schlagen und mit dem Petrella Vegan Natur und Puderzucker zu einer cremigen Masse verrühren.
6. Das Frosting auf den Kuchen streichen und vor dem Servieren mit Haselnusssplittern garnieren.

PETRI FEINKOST GMBH & CO. KG
CLAUS-PETRI-STRASSE 3
31868 GLESSE / WESERBERGLAND