

# VEGANER KAROTTENKUCHEN



## WUSSTEN SIE SCHON?

Die Sonne ist die wichtigste Zutat für Kalifornische Rosinen – und das schmeckt man. Durch die schonende und naturbelassene Trocknung erhalten die Rosinen aus Kalifornien ihr herrlich süßes Aroma mit der feinen Karamellnote.

## WEITERE REZEPTE FINDEN SIE UNTER

[www.californiaraisins.de](http://www.californiaraisins.de)  
#rosinenpicker | [rosinen.blog](http://rosinen.blog)



# VEGANER KAROTTENKUCHEN

VON ANDREA SCHIRMAIER-HUBER, KONDITOREN-WELTMEISTERIN

## Zutaten für 5 Törtchen à 8 cm Durchmesser

### Zutaten:

200 g Dinkelmehl  
60 g Kokosblütenzucker  
2 TL Lebkuchengewürz  
1 TL Backpulver  
1 TL Natron  
1 St. Vanilleschote  
100 g Sonnenblumenöl  
60 g Erdnussbutter  
150 g Apfelmus  
100 g Karotten  
60 g Kalifornische Rosinen  
50 g gehackte Mandeln

### Füllung:

100 g veganer Quark  
350 g veganer Frischkäse

### Dekor:

10 g gehackte Pistazien  
15 St. Mini-Karotten mit Grün  
Zitronensaft

## Zubereitung:

1. Die Backringe unten mit Alufolie einschlagen.
2. Den Ofen auf 160 °C Umluft, oder 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Die Karotten waschen, schälen und fein raspeln.
4. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen.
5. Das Mehl mit Backpulver und Natron fein sieben. Zucker und Gewürze dazugeben.
6. Das Öl, das Apfelmus und die Erdnussbutter hinzufügen und rasch zu einer glatten Masse verrühren.
7. Anschließend die geraspelten Karotten, Rosinen und Mandeln unterheben und in die vorbereiteten Ringe füllen. Diese für 30 – 35 Minuten backen.
8. Frischkäse und Quark kurz miteinander verrühren und die Masse in einen Spritzbeutel füllen.
9. Die Mini-Karotten waschen, schälen und das Grün bis auf 2 cm abschneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln.
10. Bei ausgekühlten Böden die Backhaut gerade abschneiden und die Böden anschließend in der Mitte waagrecht durchschneiden.
11. Die Hälfte der Füllung auf die Böden spritzen, den zweiten Boden auflegen und leicht andrücken.

### Dekor:

1. Anschließend die restliche Füllung aufspritzen und mit den Pistazien bestreuen.
2. Zum Schluss die Mini-Karotten in verschiedenen Höhen abschneiden und in das Törtchen stecken.

