

KAROTTEN-ZITRONEN-KUCHEN



Dieser Kuchen ist so saftig und schmeckt wunderbar nach Zitrone und Schokolade. Ihr könnt ihn ganz leicht auch vegan zubereiten, dafür müsst ihr nur das Ei durch ein Leinsamenei ersetzen. Die Karotten geben dem Kastenkuchen eine tolle Farbe, man schmeckt sie aber kaum raus. Durch den braunen Zucker und Zimt wird der Kuchen besonders aromatisch und die Zartbitterglasur mit den gehackten Nüssen rundet alles perfekt ab.

1 Leinsamenei: Mahle 1 EL Leinsamen und verrühre sie mit 3 EL Wasser. Lasse die Mischung 10 Minuten quellen.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
40 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 31 cm

Breite: 12 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und fette eine Kastenform mit Backtrennspray.

KAROTTENKUCHEN

Filetiere die Zitrone, schneide dazu die gesamte Schale ab und schneide die einzelnen Spalten heraus, achte darauf, dass keine weiße Schale mehr daran ist. Rasple den gelben Teil der Zitronenschale mit den Karotten fein. Verrühre das Ei mit dem braunen Zucker und Vanilleextrakt cremig. Vermische die trockenen Zutaten miteinander und gib sie gemeinsam mit den übrigen Zutaten zur Ei-Zucker-Mischung. Rühre alles zu einem glatten Teig und fülle ihn in die Backform. Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 40 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen, lasse ihn etwa 10 Minuten in der Form abkühlen, stürze ihn dann auf ein Abkühlgitter und lasse ihn vollständig erkalten.



Für die vegane Version kannst du das Ei durch ein Leinsamenei ersetzen. Mahle dafür 1 EL Leinsamen und verrühre sie mit 3 EL Wasser. Lasse die Mischung 10 Minuten quellen.

KAROTTENKUCHEN:

- ☐ 1 Zitrone
- ☐ 400 g Karotten
- ☐ 1 Ei
- ☐ 200 g brauner Zucker
- ☐ 1 TL Vanilleextrakt
- ☐ 400 g Mehl
- ☐ 1 TL Zimt
- ☐ 3 TL Backpulver
- ☐ 1 Pr. Salz
- ☐ 200 g Sonnenblumenöl

GLASUR:

- ☐ 200 g Zartbitterkuvertüre
- ☐ 1 TL Kokosöl
- ☐ 40 g Haselnüsse (gehackt)

GLASUR

Temperiere die Kuvertüre. Schmilz dazu zwei Drittel über einem heißen, nicht kochenden Wasserbad und rühre dann dann übrige Drittel ein, bis es geschmolzen ist. Rühre das Kokosöl ein und verteile die Glasur über dem abgekühlten Kuchen. Streue die gehackten Haselnüsse darüber und lasse die Glasur fest werden. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!