Rüblikuchen

Zutaten Kuchenteig:

250 g Karotten, fein gehobelt
125 g vegane Butter, zimmerwarm
100 g Zucker oder Ahornsirup
2 Leinsamen-Eier
1/2 TL Zimt, 1 Prise Salz und 1 Prise Vanille
100 g Mandeln, gemahlen
125 g Mehl
1TL Essig
1 EL Backpulver
1/1 TL Natron

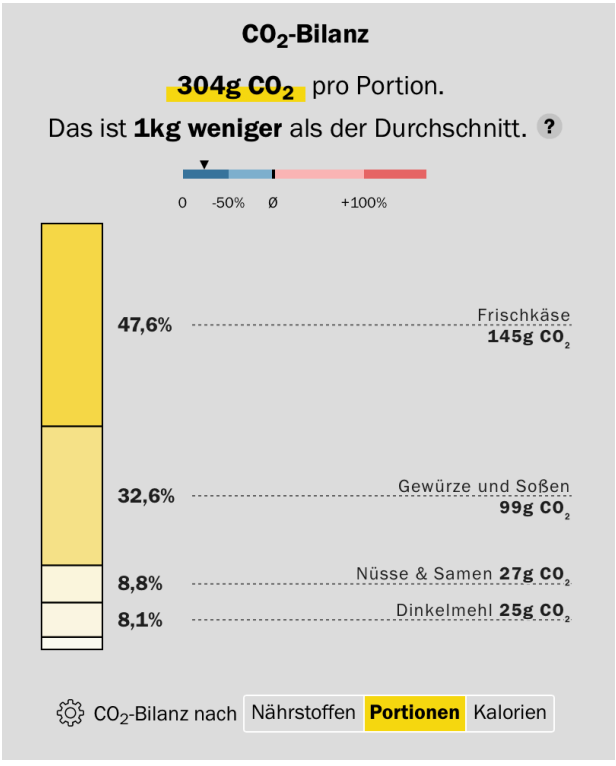
Zutaten Creme:

200 g veganer Frischkäse
80 g Puderzucker
1 Spritzer Zitronensaft
etwas gemahlene Vanille

Notizen

Um 2 Leinsamen-Eier zu machen, 2 EL gemahlene Leinsamen mit 6 EL heißem Wasser verrühren und 10min quellen lassen. Alternativ kann stattdessen auch 100 g Apfelmark oder Bananen-/Kürbispüree verwendet werden.

Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheißen. Eine 20cm Springform mit Butter/Öl einpinseln
2. Für den Teig die weiche Butter mit dem Zucker, Salz und Vanielle in einer Schüssel cremig aufschlagen, die Karotten und Leinsamen-Eier (s. Notizen) unterrühren.
3. Mehl, Zimt, Backpulver und Mandeln dazugeben. Natron und Essig ebenfalls dazugeben. Alles ganz kurz zu einem Teig verrühren.
4. Teig in die Springform geben, 35-40min backen (Stäbchenprobe nicht vergessen)
5. Anschließend Kuchen auskühlen lassen und aus der Form lösen.
6. Alle Zutaen für die Creme glatt mixen und die Creme auf den Kuchen streichen. Nach Belieben mit Pistazien oder Marzipankarotten dekorieren.

Bei veganen Teigen gilt - nicht zu lange rühren. Sonst geht die Luftigkeit verloren.