

RÜBLIKUCHEN

DAS WELTHAUS JUBELÄUMSREZEPT!

ZUTATEN:

250 g Karotten geraspelt	100 g Haselnüsse gerieben
375 g Dinkelmehl (Typ 630)	2 EL Vanillezucker
200 g Zucker	1 Päckchen Backpulver
100 g Walnüsse gerieben	1 TL Zimt
	1 Prise Salz
	200 ml Rapsöl
	100 ml Sojadrink

FÜR DIE GLASUR:

3/4 Packung
Puderzucker
Wasser

FÜR DIE DEKO:

1 Karotte
gehackte Pistazien
1 ca. EL Zucker



ZUBEREITUNG:

Die Karotten schälen und raspeln. Die trockenen Zutaten in der Schüssel deiner Küchenmaschine mischen. Nasse Zutaten zugeben und nun alles rasch zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Karottenkuchenteig in eine (mit Backpapier ausgelegte) Kasten- oder Springform füllen. Bei 180°C (Umluft) für 40- 60 Minuten backen (Stäbchenprobe).

FÜR DIE DEKO:

Eine Karotte schälen und fein reiben. Auf einem feuerfesten Teller verteilen, mit Zucker bestreuen und nun für 10 Minuten in das ausgeschaltete, aber noch warme Backrohr schieben. Anschließend mit einem Küchenpapier die Flüssigkeit abtupfen und an der Luft noch weiter trocknen lassen.

Den Puderzucker sieben und mit wenig Wasser verrühren. Gebt das Wasser löffelweise zu, damit die Glasur gerade eben so streichfähig ist, aber nicht dünner – dann verteilt ihr sie zügig auf dem kalten Karottenkuchen. Ihr könnt sie am Rand (wie auf dem Foto) einfach ein bisschen runter laufen lassen, oder die Seiten ebenfalls mit der Glasur einpinseln.

Nun gleich die gehackten Pistazien und süßen Karotten auf dem Kuchen verteilen, so dass die Deko an der Glasur anhaftet.



HERZLICHEN DANK FÜR FOTO UND REZEPT AN BARBARA VON: [HTTP://KLEINSTADTHIPPIE.DE/KAROTTENKUCHEN-VEGAN](http://kleinstadthippie.de/karottenkuchen-vegan)