

ZUTATEN

250 ml vEGGie Ei-Ersatz
250 g brauner Zucker
80 g Mehl
25 g Backpulver (vegan)
250 g Karotten
100 g Mandeln, gemahlen
100 g Pistazien, fein gemahlen
300 g Puderzucker
30 g Wasser
10 g Zitronensaft
10 g Zitronenschale



Wie wäre es mit einem typischen Schweizer Rüblikuchen als vegane Variante? Probiere unser leckeres Rezept mit dem Garden Gourmet vEGGie!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zubereitung vEGGie

Das vEGGie und mit dem braunen Zucker aufschlagen.

2. Vorbereitung Zutaten

Die Karotten mit einer Raspel fein reiben. Mehl und Backpulver sieben und mit Karotten, Mandeln und Pistazien unterheben.

3. Teig im Backofen backen

Teig in eine gefettete Form geben und in einem vorgeheizten Backofen bei 180 °C 50 Minuten backen.

4. Zubereitung Guss

Für den Guss Puderzucker, Wasser und Zitronensaft zu einer homogenen Masse verrühren. Auf den ausgekühlten Karottenkuchen geben und mit Zitronenzesten bestreuen.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE