

Veganer Rüblikuchen



Für die Dekoration - nach Belieben

dünne Karottenscheiben
geschmolzene Schokolade
(essbare) Blumen
kleine Möhren aus Marzipan oder Zuckermasse
gehackte Pistazien

Zutaten

Für eine Springform

Für den Teig

100 g gemahlene Mandeln
150 g Weizenmehl
50 g Dinkelmehl
2 TL Backpulver
50 g Zucker
1 TL Zimt
1 TL Natron
1 Prise Salz
175 g Möhren
1 EL geschrotete Leinsamen
10-15 ml Wasser
60 ml neutrales Öl
1 TL Apfelessig
100 ml Hafermilch
50 g Agavendicksaft
1 Tafel iChoc Planty Classic Schokolade
etwas Fett für die Form

Für das Frosting

150 g vegane Frischkäsealternative
1 EL Zitronensaft
50 g Puderzucker
1 Pck. natürliche, grüne Lebensmittelfarbe (Pulver,
z. B. von RUF)

Zubereitung

1. Zuerst ein sogenanntes Leinsamenei ansetzen. Dazu die geschroteten Leinsamen mit dem Wasser übergießen und ca. 10 Minuten quellen lassen.
2. Die Möhren reiben und beiseitestellen.
3. Eine Springform fetten. Den Backofen vorheizen (Ober- / Unterhitze 200 °C, Umluft 180 °C).
4. Alle trocken Zutaten miteinander vermischen und beiseitestellen.
5. Nun das Leinsamenei mit Öl, Apfelessig, Hafermilch und 40 g Agavendicksaft vermengen. Die Möhrenraspel dazugeben und unterrühren.

- 6.** Im nächsten Schritt die trockenen Zutaten hinzufügen und mit einem Handmixer zu einem homogenen Teig verrühren.
- 7.** Die Schokolade in Stücke brechen. Zusammen mit 10 g Agavendicksaft zum Teig geben und mit einem Spatel unterrühren.
- 8.** Den Teig in die gefettete Form geben, glattstreichen und für etwa 35 Minuten backen (Stäbchentest). Anschließend komplett auskühlen lassen.
- 9.** Währenddessen für das Frosting die Lebensmittelfarbe mit etwas Wasser glattrühren und anschließend mit der Frischkäsealternative vermischen. Puderzucker und Zitronensaft dazugeben und cremig rühren. Das Frosting für paar Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- 10.** Nun den Kuchen vorsichtig aus der Form nehmen und mit dem Frosting bestreichen.
- 11.** Nach Belieben dekorieren, z. B. dünne Karottenscheiben mit etwas geschmolzener Schokolade verzieren und auf den Kuchen legen. Auch (essbare) Blumen, kleine Möhren aus Marzipan oder Zuckermasse und gehackte Pistazien eignen sich gut.