

Möhrenkuchen im Glas mit veganem Frosting

Ein saftiger Karottenkuchen aus dem Glas

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Sturz-Form-Gläser (etwa 290 ml Inhalt):

vegane Margarine

Teig:

140 g Möhren
150 g Weizenmehl
50 g Weizenvollkornmehl
2 TL Dr. Oetker Original Backin
80 g Rohrzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
2 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
1 Pr. Salz
4 EL Kokosnussdrink oder Reisdink
100 ml Sonnenblumenöl
4 EL Zitronensaft

Frosting:

20 g Kokosfett
150 g Dr. Oetker Creme VEGA
2 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
10 g Puderzucker

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Haselnusskrokant

1 Vorbereiten:

Sturzformgläser am Boden fetten. Möhren schälen und fein raspeln. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 160 °C
Heißluft etwa 140 °C

2 Teig:

Beide Mehlsorten und Backin in einer Rührschüssel mischen. Möhren sowie restliche Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz verrühren. Den Teig in die vorbereiteten Gläser füllen und die Gläser ohne Deckel auf dem Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Min.



3 Frosting:

Kokosfett in einem kleinen Topf auf dem Herd oder in der Mikrowelle zerlassen. Mit Creme VEGA, Finesse und Puderzucker verrühren und im Kühlschrank kalt stellen.

4 Verzieren:

Küchlein in den Gläsern auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Dann aus den Gläsern lösen. Mit der Creme und dem Haselnusskrokant anrichten und nach Belieben mit frischer Minze servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Haselnusskrokant können Sie auch Dr. Oetker Genusswerkstatt Mais-Krokant verwenden.

