Ostermöhrenkuchen mit veganem Frischkäsetopping

Zutaten Kuchen

- 225 g Mehl
- 150 g Zucker
- 15 g Weinstein
- 8 g Vanillezucker
- 50g gehackte Mandeln
- 1 TL Zimt
- Prise Muskat gerieben
- 250 ml Sprudelwasser
- 50 ml pflanzliches Öl
- 80 g frische Karotten
- 1 EL pflanzliche Butter
- 2 EL Mehl

Zutaten fürs Topping

- 100 g pflanzliche Butter (Zimmertemperatur)
- 150-250 g Puderzucker (oder besser noch Sharkarazucker)
- 150 g pflanzlicher Frischkäse
- 1/2 Limette

zum Servieren

- gehackte Walnüsse
- etwas Zimt
- für Chrunchyfans etwas gerösteten Buchweizen

Los geht´s:

Karottenkuchen:
Alle trockenen Zutaten in großer Schüssel vermengen (Mehl, Zucker, Weinstein, Vanillezucker, gehackte Walnüsse und Gewürze). Möhren waschen, putzen und raspeln (Endgewicht ca.80g), dann hinzugeben und unterrühren. Sprudelwasser und Öl zufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Kastenform (20x15 cm) gut einfetten und mit Mehl ausklopfen. Den Teig hineinfüllen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 60 Minuten backen. Kuchen anschließend abkühlen lassen.

Frischkäsetopping:
Für das Topping die pflanzliche Butter (Zimmertemperatur) mit Mixer 2-3 Minuten gut aufschlagen. Puderzucker (bzw. Sharkara) nach und nach hinzugeben, bis eine homogene Masse entsteht. Nun den pflanzlichen Frischkäse und Saft einer halben Limette unterrühren. Wenn das Frosting wie „geronnen“ aussieht, etwas Puderzucker zufügen bis die Konsistenz stimmt!
Topping kalt stellen, bis der Kuchen abgekühlt ist. Den Kuchen in 9 Stücken schneiden und mit dem Frischkäsetopping, gehackten Walnüssen, Buchweizen und einer Prise Zimt servieren.