



VEGETARISCHER KAROTTENKUCHEN

Zutaten

Für 1 Kuchen

3 TL Zitronensaft
300 g Milch
100 g Pflanzenöl
2 TL Orangenschale
180 g brauner Zucker
3 TL Vanilleextrakt
100 g Weizenvollkornmehl
100 g Haushaltsmehl
1 TL Backpulver
1 TL gemahlener Zimt
1 TL gemahlene Nelken
1/2 TL Salz
200 g geriebene Karotten
120 g gehackte Walnüsse

Schritte

- 1.** Bestreichen Sie eine Kuchenform mit Butter, geben Sie dann in einer kleinen Schüssel den Zitronensaft zur Milch. Verrühren Sie alles und lassen Sie es 5 Minuten ruhen.
- 2.** Sieben Sie Mehl, Backpulver, Zimt, Nelken und Salz gemeinsam und stellen Sie es beiseite. Mischen Sie in einer großen Schüssel das Öl, die Orangenschale und den braunen Zucker. Fügen Sie Dickmilch und Vanille hinzu. Geben Sie die Mehlmischung hinzu und schlagen Sie alles zu einer glatten Masse. Rühren Sie die geriebenen Karotten und die gehackten Nüsse ein.
- 3.** Gießen Sie den Teig in die Form und lassen Sie alles bei 175 °C für 1 Stunde backen, oder solange, bis kein Teig mehr an einem eingestochenen Zahnstocher haften bleibt. Lassen Sie den Kuchen abkühlen.