

Karottentorte oder Kuchen

vegan



Zutaten:

300 g Kuchen-Vollkornmehl	Salz
60 g Haselnüsse gerieben	Zimt
60 g Mandeln gerieben	1 EL heißes Wasser
15 g Backpulver	200 ml Vanillesojadrink
50 g Zucker	60 ml neutrales Öl
100 g Karotten	80 ml Sodawasser
200 g Staubzucker	1 Stück Zitrone
100 g Rohmarzipan	Butter und Semmelbrösel für die Form
1 Glas Marillenmarmelade	Mandelblättchen und Maripankarotten für die Dekoration

Zubereitung:

1) Streiche den Boden und den Rand deiner Springform (26 cm Durchmesser) gut mit Zimmerwarmer Butter ein. Bedecke alles gut mit Semmelbrösel. Backofen auf 180°C vorheizen.

2) Mehl, Haselnüsse, Mandeln, Backpulver, Zucker, Salz und Zimt in eine Schüssel geben und miteinander verrühren. Vanillesojadrink, Öl und Sodawasser in einen Behälter geben, und gemeinsam vorsichtig unter das Mehl rühren, bis sich alles gut miteinander verbindet. Die fein geriebenen Karotten dazugeben, noch einmal verrühren und in die vorbereitete Backform geben. Glattstreichen und in den vorgeheizten Backofen geben. Circa 45 Minuten backen. Stäbchen Probe machen und gegebenenfalls die Backzeit anpassen.

3) Die fertige Torte gut abkühlen lassen, aus der Form nehmen und dann einmal horizontal in der Mitte durchschneiden. Den Deckel abnehmen, den Tortenboden mit etwas Marillenmarmelade bestreichen, den Deckel wieder darauflegen. Die restliche Torte ebenfalls dünn mit Marillenmarmelade bestreichen und etwas anziehen lassen.

4) Staubzucker sieben, mit Zitronensaft und Wasser verrühren, so dass eine dickflüssige Masse entsteht, zur Seite stellen. Marzipan mit Staubzucker ausrollen, auf die Größe der Torte ausschneiden (den Boden deiner Springform zur Hilfe nehmen). Überschüssigen Staubzucker mit einem trockenen Backpinsel entfernen und auf den Deckel der Torte legen.

5) Die Zuckerglasur kurz umrühren und über die Torte gießen. Ein paar Minuten anziehen lassen.

Den Rand der Torte mit Mandelblättchen bestreuen und den Rest der Torte mit Marzipankarotten dekorieren