**Veganer Möhrenkuchen**

| **Für den Teig (1 Portion):**  |
| --- |
| 400 g  | Mehl  |
| 300 g  | Zucker  |
| 1 Pck.  | Vanillezucker  |
| 2 TL, gehäuft  | Natron  |
| 2 TL, gehäuft  | Backpulver  |
| 1 TL, gehäuft  | [Zimt](https://www.chefkoch.de/magazin/artikel/628%2C0/Chefkoch/Zimt-Vom-Zimtstern-ueber-Kochen-bis-zu-Wellness.html)  |
| 1 Prise(n)  | [Salz](https://www.chefkoch.de/magazin/artikel/1054%2C2/Chefkoch/Salz-unser-wichtigstes-Gewuerz.html)  |
| 2  | [Möhre(n)](https://www.chefkoch.de/magazin/artikel/2737%2C0/Chefkoch/Moehren-knackige-und-gesunde-Wurzeln-fuer-alle-Faelle.html)  |
| 500 g  | Sojajoghurt (Joghurtalternative)  |
| 200 ml  | Öl, neutral, z. B. Sonnenblumenöl  |
| **Außerdem:**  |
| 200 g  | Puderzucker  |
| 3 EL  | Zitronensaft oder Limettensaft Öl für die Form |

Eine Form gut einölen und den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Die Möhren schälen und klein raspeln. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Natron, Backpulver, Zimt und Salz abwiegen und vermischen. Die Möhren erst mit dem Öl und dem Joghurt vermischen und dann mit dem Rührgerät unter die restlichen Zutaten mischen.

45 Minuten backen.

Den Puderzucker mit dem Zitronen- oder Limettensaft zu einem glatten Guss verrühren, über den Kuchen streichen und trocknen lassen.

**Guten Appetit!**