



Pünktlich zu Ostern: cremiger Carrot-Kokos-Kuchen [vegan]

Description

Tja, und plötzlich ist wieder Ostern ? Was kommt bei euch auf den Tisch? [Hefezopf](#) & Co.? Hier noch eine Idee: cremiger Carrot-Kokos-Cake! Und der ist sogar vegan.

Ich bin ja ein Fan von saftigen Rübli-Kuchen, die derzeit wieder auf allen Blogs und in diversen Rezeptheften zu finden sind. Ein berechtigter Trend – Gemüse im Kuchen ist toll, sorgt es doch für eine auf-der-Zunge-zergehende Konsistenz. Der Carrot-Kokos-Cake ist besonders saftig ?

[Vegane Rezepte](#) gibt's ja hier sonst nur wenige, aber dieser Möhrenkuchen hat mich überzeugt! Das Rezept habe ich bei [Herbs & Chocolate](#) gefunden.



veganer Rübli-Kokos-Kuchen



schokohimmel.com



schokohimmel.com

default watermark



schokohimmel.com

veganer Rüblikuchen



schokohimmel.com

cremiger Rüblikuchen mit

Kokos



default watermark



Rezept drucken
5 from 2 votes

Cremiger Carrot-Kokos-Kuchen [vegan]

... supersaftiger Rüblikuchen mit Kokos
saftiger Carrot-Cake mit Kokos

schokohimmel.com

Hier geht's um: Kuchen
Hauptrolle: Kokosmilch, Möhren
Portionen: 1 ca. 20 cm-Kastenform
Autor: Schokohimmel

Zutaten

- 160 g Mehl
- 25 g brauner Zucker
- 25 g weißer Zucker
- 1/2 Päckchen Vanillezucker
- 25 g Kokosflocken
- 1/2 TL Backpulver
- 1/4 TL Natron
- 1 Prise Salz
- 165 g Möhren mit Schale gewogen
- 200 ml Kokosmilch
- 1,5 EL Zitronensaft
- etwas Zitronenabrieb unbehandelte Schale!
- dunkle Schokolade und Kakaonibs für den Guss nach Belieben

So wird's gemacht

1. Die trockenen Zutaten - Mehl mit Zucker, Kokosflocken, Backpulver, Natron und Salz - vermischen.
2. Den Ofen auf 180° Umluft vorheizen. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen.
3. Die Möhren raspeln. Zusammen mit Kokosmilch und Zitronensaft und -abrieb zum Mehlmix geben. Alles kurz vermischen, bis die trockenen Zutaten feucht sind. Teig die Kuchenform füllen.
4. Im vorgeheizten Ofen bei 180° Umluft für ca. 40-55 min backen (schwer zu sagen). Eine Stäbchenprobe hilft. Kuchen abkühlen lassen.
5. Nach Belieben verzieren, z.B. mit geschmolzener Schokolade und Kakaonibs.

Schokohimmlische Randnotizen

- Wenn euch die Zutaten wie oben angegeben als zu viel für eine 20 cm-Kastenform erscheinen, macht ihr einfach noch 1-2 Muffins... ?
- Die Zutaten lassen sich leicht verdoppeln und reichen dann für eine 26 cm-Kastenform.

LECKER! Der Carrot Cake ist supersaftig und cremig (er hat eine ähnliche Teig-Konsistenz wie Brownies) und durch den Zitronenabrieb sehr erfrischend. Dazu hat er eine angenehme Süße. Die

Schokoglasur sorgt für einen knackigen Kontrast zum feuchten Teig und passt geschmacklich super zu der Kokos-Note. Also, falls ihr an Ostern auch [Veganer](#) verköstigen müsst: Der Kuchen schmeckt der ganzen Familie!

Probiert unbedingt auch die himmlischen [Möhren-Blondies](#), die nussigen [Rübli-Brownies](#) und den außergewöhnlichen [Mohn-Möhren-Marmorkuchen](#)? Ich wünsche euch entspannte Ostertage!

Category

1. Kuchen
2. Ostern

Tags

1. Kastenform
2. Kasten Kuchen
3. Kokosmilch
4. Kuchen
5. Möhren
6. Möhrenkuchen
7. Rüblikuchen
8. vegan

Date Created

30. März 2021

Author

schokohimmel

default watermark