



## Veganer Möhren Kuchen



### Zutaten für einen Kuchen

#### Teig

500 g Möhren  
250 g Vollkorndinkelmehl  
150 g Zucker  
1 TL Zimt  
2 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
100 g gemahlene Haselnüsse  
100 g Kokosraspeln  
200 ml Sonnenblumenöl  
125 ml Orangensaft

#### Glasur

250 g Puderzucker  
Zitronensaft

### Zubereitung

#### Teig

Die Möhren schälen und klein raspeln.

Mehl, Zimt, Backpulver, Salz, Nüsse, Kokosraspeln, Öl, Orangensaft und Zucker mit dem Handrührgerät gut vermischen.

Geraspelte Möhren unterheben.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Den Teig in eine eingefettete Springform füllen und bei 180°C 45 Minuten backen

---

#### Glasur

Glasur aus Puderzucker und etwas Zitronensaft herstellen und diese über dem abgekühlten Kuchen gleichmäßig verteilen.