Veganer Karottenkuchen mit kandierten Pekannüssen & Butterscotch

Diese Köstlichkeit mit karamellisierten Pekannüssen und Butterscotch vereint saftig, aromatisch gewürzten Kuchen mit cremigem Frischkäse-Frosting. Die feinen Gewürze sorgen für eine warme, leicht würzige Note, während Ananas dem Teig eine besondere Saftigkeit verleiht und Kokosraspeln für einen dezenten exotischen Geschmack sorgen. Der Kuchen passt perfekt in die Frühlingszeit und schmeckt mit und ohne Anlass das ganze Jahr über richtig gut. Saftig, cremig, knusprig und einfach mal etwas anderes.

Backzeit Teig: 30 - 33 min
Temperatur Teig: 175°C, O/U

Backform: Rechteckig
Durchmesser: ca. 21 x 32 cm

Anspruch: ★★★★☆

Zutaten

BODEN

- ☐ 200 g Zucker
- ☐ 150 g neutrales Öl
- ☐ 5 EL Apfelmus
- ☐ 1/2 EL Zimt
- ☐ 3/4 TL Backpulver
- ☐ 1/4 TL Natron
- ☐ 1/2 TL Salz
- ☐ 1/4 TL Ingwer
- ☐ 1/8 TL Muskat
- ☐ 1/8 TL Nelken
- ☐ 120 g Mehl
- ☐ 150 g Karotten
- ☐ 40 g Pekannüsse
- ☐ ca. 55 g Ananas
- ☐ 30 g Kokosraspeln

KANDIERTE PEKANNÜSSE

- ☐ 115 g Pekannüsse
- ☐ 25 g Zucker
- ☐ 28 g brauner Zucker
- ☐ 1 TL Zimt
- ☐ 1/4 TL Salz
- ☐ 1–2 EL Wasser

BUTTER SCOTCH

- ☐ 105 g brauner Zucker
- ☐ 55 g Hafersahne
- ☐ 1 EL Speisestärke + 2 EL Wasser
- ☐ 7 g vegane Butter
- ☐ 1/2 TL Vanille
- ☐ Prise Salz

FRISCHKÄSE-FROSTING

- ☐ 115 g veganer Frischkäse
- ☐ 55 g vegane Butter (weich)
- ☐ 50–70 g Puderzucker
- ☐ 1/2 TL Vanille
- ☐ Prise Salz

DEKO

- ☐ einen kleinen Teil der kandierten Pekannüsse

Zubereitung

VORBEREITUNG

Für die Pekannüsse den Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Teig eine Backform (ca. 21 x 32 cm) mit Backpapier auslegen. Die Karotten fein reiben und beiseitestellen. Die Ananas zerdrücken, sodass keine großen Stücke mehr vorhanden sind und abtropfen lassen.

Die Pekannüsse für den Teig und für die kandierten Pekannüsse grob hacken. Die Butter für das Frosting rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie weich wird. Alle Zutaten abwiegen und bereitstellen, sodass später alles direkt verarbeitet werden kann.

EMPFOHLENE REIHENFOLGE

Zuerst die karamellisierten Pekannüsse vorbereiten, da sie am längsten im Ofen brauchen und anschließend vollständig abkühlen müssen. Während die Pekannüsse im Ofen sind, kann parallel bereits der Butterscotch zubereitet werden. Dieser sollte danach ebenfalls abkühlen, damit er später die richtige Konsistenz bekommt.

Sobald Pekannüsse und Butterscotch fertig und abkühlt sind, kann der Teig vorbereitet und gebacken werden. Während der Boden abkühlt, das Frischkäse-Frosting zubereiten.

Zum Schluss alle Komponenten zusammensetzen, indem der Kuchen mit dem Frosting bestrichen und mit Butterscotch sowie den karamellisierten Pekannüssen verfeinert wird.

1. KARAMELLISIERTE PEKANNÜSSE

Pekannüsse mit Zucker, braunem Zucker, Zimt und Salz vermischen. Nach Wunsch 1–2 EL Wasser hinzufügen, damit sich die Zuckermischung besser um die Nüsse legt. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen und bei 150 °C etwa 20–25 Minuten backen. Zwischendurch einmal umrühren. Anschließend vollständig abkühlen lassen, damit sie knusprig werden.

2. BUTTERSCOTCH

Braunen Zucker und pflanzliche Sahne in einem kleinen Topf unter ständigem Rühren erhitzen. Die Speisestärke mit Wasser glattrühren und zur Mischung geben. Kurz aufkochen lassen, bis die Sauce leicht andickt. Vom Herd nehmen und vegane Butter, Vanille sowie eine Prise Salz einrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Vollständig abkühlen lassen.

3. TEIG

Zucker, Öl und Eier in einer großen Schüssel gründlich verrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Die Gewürze hinzufügen und unterrühren. Mehl, Backpulver und Natron dazugeben und kurz zu einem gleichmäßigen Teig vermengen. Anschließend die geriebenen Karotten, gehackten Pekannüsse, die abgetropfte Ananas und die Kokosraspeln vorsichtig unterheben. Den Teig in die vorbereitete Form geben und gleichmäßig verstreichen. Im vorgeheizten Ofen etwa 30 bis 33 Minuten backen, bis der Kuchen goldbraun ist. Danach vollständig auskühlen lassen.

Zubereitung

4. FRISCHKÄSE-FROSTING

Weiche Butter- und Frischkäsealternative cremig rühren. Den Puderzucker nach und nach hinzufügen und unterrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Vanille und eine Prise Salz dazugeben und alles kurz cremig aufschlagen.

5. ZUSAMMENFÜGEN

Den vollständig abgekühlten Boden entlang der längeren Seite in drei gleich breite Streifen schneiden. Den ersten Streifen mit dem Frischkäse-Frosting bestreichen, etwas Butterscotch darüber geben und mit den karamellisierten Pekannüssen bestreuen. Die Schichten mit den restlichen zwei Steifen wiederholen. Zum Servieren nach Wunsch mit zusätzlichem Butterscotch und weiteren Pekannüssen garnieren.

Mit Liebe gebacken,

Amelie