



Zubereitungszeit:
45 Minuten

Vorbereitungszeit:
10 Minuten

Karottenkuchen

Zubereitung

200 g Mehl
 180 g Zucker
 1 TL Vanillezucker
 1 TL Natron
 1 TL Backpulver
 1 TL Zimt
 ½ TL Salz
 75 g geriebene Karotten
 200 g Soja-Joghurt Natur
 100 ml neutrales Öl (z. B. Rapsöl)

Glasur:

100 g Staubzucker
 3 EL Zitronensaft

1. Ofen auf 180° C vorheizen. Eine Kuchenform (24 cm) oder eine Brotbackform gut einfetten.

2. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Natron, Backpulver, Zimt und Salz in einer mittelgroßen Schüssel gut vermischen.

2. In einer großen Schüssel die Karotten, das Soja-Joghurt und das Öl gut miteinander vermengen. Die trockenen Zutaten in drei Schritten zu dem Karottengemisch hinzufügen. Dabei alles vorsichtig verühren - nur so lange, bis die Zutaten gut durchmischt sind.

3. In die Kuchenform füllen, glatt streichen und bei 180° C ca. 40 Minuten backen (Stäbchenprobe machen!).

4. Kuchen völlig auskühlen lassen, dann mit Staubzucker bestreuen oder eine Zitronenglasur (einfach Zitronensaft mit Staubzucker mischen) aufstreichen.

Variante: Füge 50 g Haselnüsse mit 1 EL Wasser zu dem Teig hinzu.



Zubereitungszeit:
ca. 120 min

Portionen:
ca. 20 Scheiben

Osterstriezel

Zubereitung

- 500 g Mehl (glatt)
- 250 ml Sojamilch
- 20 g Germ (frisch)
- 60 g Zucker
- 1 EL Lupinen- oder Sojamehl
- 1 TL Salz
- 1 Pckg Vanillezucker
- Schale einer halben Zitrone
- 80 g vegane Butteralternative
- Hagelzucker zum Bestreuen
- Optional:
Aquafaba* zum Bestreichen,
Rosinen, gehobelte Mandeln

1. Zuerst ein Dampfl vorbereiten: 125 ml der Milch lauwarm (unter 40° C) in einer Schüssel mit 100 g des Mehls, dem Zucker und dem Germ vermengen. Zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.
2. Restliche Milch (125 ml) mit Lupinen- oder Sojamehl, Salz, Vanillezucker und Zitronenschale vermengen und zum Dampfl hinzufügen und gut vermengen. Restliches Mehl (400 g), zerlassene vegane Butter (kurz auskühlen lassen) und ggf. Rosinen mit dem Dampfl zu einem Teig vermengen. Gut durchkneten bis der Teig glatt ist. Zugedeckt an einem warmen Ort 40 Minuten gehen lassen.
3. Teig dritteln und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu 3 Strängen formen und diese dann zu einem Zopf flechten. Enden zusammendrücken. Mit etwas Aquafaba (oder Sojamilch) bestreichen und Hagelzucker darüberstreuen.
4. Backofen auf 50° C vorheizen und Striezel darin 15 Minuten gehen lassen. Anschließend Temperatur auf 170° C erhöhen und den Striezel auf unterster Schiene etwa 30 Minuten backen.

Variante: Anstelle von Hagelzucker kann der Striezel mit gehobelten Mandeln bestreut werden.

*Abtropfwasser von einem Glas Kichererbsen