



Vegan Carrot-Pekann Bread mit Maple Glaze

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
1h 30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Karotten	400 g
Äpfel, rot	1 St.
Öl	2 EL
Zucker	150 g
Margarine, vegan	200 g
Pekannusskerne	200 g
Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	0.5 Päckchen
Vanillinzucker	1 Päckchen
Salz	
Zimt	0.5 TL
Essig	1 EL
Zitronen	1 St.
Puderzucker	100 g
Ahornsirup	4 EL
Pistazien	3 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, Kastenform 28 cm, grobe Reibe, Fleischklopfer, Handrührgerät mit Schneebesens, Gefrierbeutel

1. Backofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen. Karotten schälen, Enden entfernen und grob raspeln. Apfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und ebenfalls grob raspeln. Eine Kastenform am Boden und den Rändern mit 2 EL Öl einfetten.
2. In einer Schüssel Zucker und Margarine mit einem Handrührgerät mit Schneebesens schaumig aufschlagen. Pekannüsse in einem Gefrierbeutel mit dem Fleischklopfer zerkleinern. Karotten, Apfel, Mehl, zerkleinerte Pekannüsse, Backpulver, Vanillinzucker, 1 Prise Salz, Zimt und Essig zugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Teig in die gefettete Kastenform streichen und im Ofen ca. 60 Min. backen.
3. Veganes Karottenbrot vorsichtig aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Puderzucker mit 2 EL Zitronensaft und Ahornsirup verrühren. Pistazien grob hacken. Zuckerguss über den Kuchen geben, mit Pistazien bestreuen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	525 kcal
Kohlenhydrate	56 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	33 g