

# KAROTTENKUCHEN

250 g Bio-Karotten  
1 Bio-Apfel  
110 g Datteln (entsteint & 2 Std in Wasser eingeweicht)  
½ Bio-Zitrone  
100 ml Rapsöl  
125 ml Pflanzenmilch  
pflanzliche Butter zum Einfetten  
200 g gemahlene Haselnüsse  
120 g Mehl (beliebig)  
½ Packung Backpulver  
1 Prise Salz  
Zimt und Kardamom nach Geschmack  
Zartbitterkuvertüre  
Getrocknete Früchte, Nüsse, essbare Blüten zum Verzieren



Ofen auf 180 °C vorheizen und eine Kastenform mit etwas Pflanzenbutter einfetten. Bio-Karotten und -Apfel samt Schale fein raspeln und mit Zitronensaft beträufeln. Datteln zusammen mit dem Öl pürieren und gemeinsam mit der Pflanzenmilch zum Geraspelten geben. Nun alle trockenen Zutaten verrühren und mit den feuchten Zutaten vermengen. Ihr solltet eine dickflüssig-zähe Masse erhalten. Bei Ober- und Unterhitze den den Kuchen nun für circa 55 Minuten backen. Nach dem Abkühlen Kuvertüre schmelzen und über den Kuchen verteilen. Auf die noch geschmolzene Schokolade die getrockneten Früchte, Nüsse oder Blüten dekorativ verteilen.