Karottenkuchen ohne Ei

500g Karotten fein geraspelt
250 g Zucker
200 g Dinkelmehl
200 g Dinkelvollkornmehl
1 Päckchen Backpulver
250 g Naturjoghurt
250 ml Sonnenblumenöl
100 g gemahlene Mandeln
1 Prise Salz
1 gute Prise Zimt

Außerdem:
Ca 100 g Puderzucker und Saft von einer halben Zitrone für die Glasur , soll dickflüssig sein.

Alle Zutaten-bis auf den Puderzucker und die Zitrone- gut mischen und in eine gefettete und bemehlte Auflauf oder Guglhupfform (28 cm) geben und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Umluft ca 45 Minuten backen. Abkühlen lassen , aus der Form lösen und dick mit der Puderzuckerglasur überziehen . Mit Marzipanmöhrchen dekorieren.

Karottenkuchen
glutenfrei und vegan (Variation)

500 g fein geraspelte Karotten
260g Reisvollkornmehl
140 g Maisstärke
1 Päckchen Dr. Oetker Backpulver (immer glutenfrei)
250 ml Sonnenblumenöl
200 ml Sojajoghurt (ev Vanille wer mag)
100 g gemahlene Mandeln
250 g Zucker/Dattelsüße /Xylitol oder alles im entsprechenden Verhältnis gemischt
eine Prise Salz/eine gute Prise Zimt
12 g Johannisbrotkernmehl
24 g geschälte Flohsamenschalen
1 Eßlöffel Guarkernmehl mit ein paar Tropfen Wasser glatt rühren
Alles gut mischen und in eine gut gefettete und bemehlte Auflaufform oder Guglhupfform geben. (28 cm)
Im vorgeheizten Backofen 45 Minuten bei Umluft backen.
Abkühlen lassen – aus der Form lösen und dick mit Zuckerguss überziehen und mit Marzipankarotten dekorieren.