

## Rüblikuchen vegan



### Zutaten

Für den Teig

- 250 g Möhren
- Eiersatz (entspr. 2 Eier)
- 125 g vegane Butter
- 100 g brauner Zucker oder Ahornsirup
- 1 Prise Salz
- ½ TL Zimt
- 1 Prise Vanille
- 100 g Mandeln gemahlen
- 125 g Mehl
- 1 ½ TL Backpulver
- ½ TL Natron
- 1 TL Apfelessig

Für das Topping

- 200 g veganer Frischkäse
- 80 g Puderzucker
- 2 TL Zitronensaft
- 1 Prise Vanille

Zur Deko

- Zimt
- 1 unbehandelte Zitrone

### Zubereitung

Vorbereitung

Zunächst das Eiersatzpulver nach Anleitung anrühren und beiseitestellen sowie die Möhren grob raspeln.

Teig

Die vegane Butter mit Zucker (oder Ahornsirup) und einer Prise Salz in einer Schüssel gut verrühren. Im Anschluss den Eiersatz ebenfalls gut unterrühren. Jetzt die Möhrenraspeln dazugeben und alles gut vermischen.

Danach alle trockenen Zutaten untermengen und ganz am Ende den Apfelessig darunter rühren. Den Teig in eine Form füllen und glattstreichen.

Den Rüblikuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad für 35 Minuten backen und auskühlen lassen.

Topping

Alle Zutaten in einer Schüssel glatt verrühren und als dünne Schicht auf den Kuchen auftragen. Am Ende mit etwas Zimt und abgeriebener Zitronenschale dekorieren.

Der Kuchen hält sich im Kühlschrank mehrere Tage.