**Veganer Karottenkuchen**

Zutaten

* 450 Gramm Karotten (fein geraspelt)
* 120 Gramm Rohrohrucker
* 150 Gramm pflanzliches Öl (habe Alsan geschmolzen)
* 200 Gramm Mehl (ich nehme Dinkelvollkorn)
* 200 Gramm gemahlene Nüsse (ich habe Haselnuss verwendet)
* 1 Päckchen Backpulver
* 1 Päckchen Vanillezucker
* 2 TL gemahlener Zimt
* 1 Messerspitze gemahlene Nelke
* 100 ml pflanzliche Milch
* 50 ml Wasser mit Kohlensäure

Anleitungen

1. Die Karotten von Hand fein raspeln oder mit einer Küchenmaschine zerkleinern.
2. Die trockenen Zutaten, also Zucker, Mehl, gemahlene Nüsse, Backpulver, Vanillezucker, Zimt und Nelken vermengen.
3. Die Karotten-Raspel unter die trockenen Zutaten heben.
4. Pflanzendrink, Mineralwasser und Öl zu den anderen Zutaten geben und alles gut verrühren.
5. Den Teig in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Kuchenform geben.
6. Bei 180° Ober-/Unterhitze für ungefähr 45 Minuten backen.