



Nuss-Möhren-Torte

Das elektrische Kochen. E. Meyer-Haagen. Berlin/Frankfurt am Main 1992, S.506.
Vegan abgewandelt von Linda. Zur Bio Oase gebacken von Dagmar - oberlecker!

1 Tafel vegane Schokolade für die Schokostückchen im Teig

120 g Rohrohrzucker von GEPA (anderer Zucker ist auch passend)

1 TL Zimt, eine Prise Salz

3 EL Kirschwasser (irgendein anderer Obstler tut es auch)

250 g fein geraspelte Möhren

250 g gemahlene Haselnüsse

1 $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver bzw. 6 Teelöffel

2 TL geröstetes Sojamehl vom Bauckhof (geschmacksneutral im Vergleich zu anderem Sojamehl)

6-7 EL Dinkelmehl, 6-7 EL Sojamilch oder Wasser

Überzug: Entweder 1 Tafel vegane Schokolade plus 1 EL Margarine oder Puderzucker

*

Geriebene Nüsse und Möhren vermengen,

Zucker, Zimt und Salz vermischen und unterheben,

Sojamilch (oder Wasser) und Alkohol ebenfalls zum Teig geben,

Sojamehl, Dinkelmehl und Backpulver darüber sieben und alles verrühren.

Schokoladenstückchen unterheben.

*

Springform oder Kastenform einfetten, unten auf dem Rost bei 190-200 Grad
25-30 min backen, Mikrowelle 180 Grad.

Auskühlen lassen. - Kleingebrochene Schokolade mit 1 EL Margarine im Wasserbad
schmelzen und über den Kuchen streichen oder nur Puderzucker drüber sieben.