

Rüblischnitte. Veganer Karottenkuchen mit Haselnuss Ganache.

Karottenkuchen mal anders. Als saftige Schnitte mit einer easy aromatischen Haselnuss-Espresso Ganache, die es locker mit jeder Buttercreme aufnehmen kann, die aber deutlich gesünder und auch nicht ganz so super mächtig ist.

Hauptbestandteil der Ganache ist ein Haselnussmus, das mit ein wenig Espresso, Rohrohrzucker und Kakaobutter verfeinert wird. Die Ganache erinnert geschmacklich an eine Mischung aus Nuss-Nougat, Sahne, Schokolade und Kaffee. Nichts für schwache Nerven also. ☐ Und was ich auch nett finde: Die Ganache ist absolut wandelbar. Der Kreativität sind, was die Geschmacksrichtung betrifft, keine Grenzen gesetzt. Ihr könnt das Haselnussmus zum Beispiel auch durch Erdnuss- oder Mandelmus ersetzen.



Grundlage für die beiden Böden ist ein saftiger aber dennoch schnittfester Karottenkuchen. (Vegane) Karottenkuchen Rezepte gibt es ja mittlerweile wie Sand am Meer aber weil ich Sonne, Strand und Meer ziemlich verlockend finde, leg ich euch mein Rezept heute auch noch mit dazu. Für sich allein genommen finde ich den Karottenkuchen geschmacklich jetzt nicht so super spannend. Er fällt eher so in die Kategorie – Hach, da muss aber noch was drauf! Ein Zitronenguss, eine Schokoladenglasur oder eben eine Haselnussganache.

Ich hab den Kuchen also gequerteilt und beide Böden mit der Haselnuss Ganache eingestrichen. Eine zusätzliche Fruchtschicht bestehend aus Beeren oder Schattenmorellen könnte ich mir hier ebenfalls sehr gut vorstellen.

Hier kommt nun aber erstmal das Rezept mit Ganache.

Vegane Rüblichschnitte. Karottenkuchen mit Haselnuss Ganache



Für eine 20-24cm Backform

Haselnuss Ganache.

Am besten Einen Tag vorher zubereiten, damit sie komplett durchkühlen kann

- 250g Haselnussmus
- 250ml Pflanzenmilch (Barista)
- 60g Kakaobutter (gehackt oder grob geraspelt)
- 65-100g Rohrohrzucker zu Puderzucker gemahlen
- 1 TL lösliches ESPRESSOPULVER (2 Sticks)
- Prise Meersalz, Vanille, Zimt

Alle Zutaten unter rühren vorsichtig miteinander erwärmen bis Kakaobutter und Zucker geschmolzen sind und eine dünne, glatte Creme entstanden ist.

In eine verschließbare Schüssel umfüllen, kurz etwas abkühlen lassen, anschließend Kühlschrank vollständig durchkühlen lassen.

Creme mit dem Handmixer ca. 1,5 Minute lang cremig aufschlagen.

Rüblischnitte.

Ich besitze keine eckige Backform, deshalb habe ich den Kuchen mal wieder in meiner 24cm Bratpfanne gebacken. Um eine „Schnitte“ zu bekommen, habe ich nach dem backen, die vier „Ecken“ des Kuchens abgeschnitten... Ich brauchte ja schließlich auch für mich ein vorab Pröbchen. ☐

- 200g Dinkelmehl Typ630
- 100g gemahlene Mandeln
- (Optional 1 EL Maca, schmeckt nach Karamell)
- 3 TL gemahlene Goldleinsamen
- 2TL Weinsteinpackpulver
- 1 gestr. TL Natron
- 125g Rohrohrzucker
- 125g vegane Butter
- 3 EL Apfelmark

- 1 TL Apfelessig
- Prise Meersalz, Vanille
- 250g geraspelte Karotten

Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die trockenen Zutaten bis hin zum Natron mischen.

Butter und Zucker erwärmen bis beides geschmolzen ist, die restlichen Zutaten unterrühren, zum Schluss die Karotten unterheben. Trockene Zutaten dazugeben, mit einem Holzlöffel oder Spatel kurz zu einem Teig vermengen.

In eine gefettete und mit Mehl ausgestäubte Backform geben. Ca. 40 Minuten backen. Stäbchenprobe machen, um zu gucken ob er durchgebacken ist.

Etwas abkühlen lassen, aus der Form auf ein Gitter stürzen, vollständig auskühlen lassen. Kuchen einmal quer halbieren, um zwei Böden zu erhalten.

Ersten Boden mit der Ganache bestreichen, zweiten Boden auflegen. Kuchen nun vollständig mit der restlichen Ganache einstreichen und mit etwas löslichem Espresso Pulver bestäuben.

Zu einer guten Tasse Kaffee genießen.