

11 saftige Karottenkuchen - von klassisch bis vegan



Unser heutiger Stargast auf der Kaffeetafel ist unter vielen Namen bekannt. Denn saftige Karottenkuchen Rezepte gibt es überall. Die Amerikaner lieben ihren Carrot Cake mit cremigem Frosting. In anderen Regionen versenkt man die Kuchengabeln am liebsten in saftigen Rüblkuchen, gönnt sich gern ein zweites Stück vom Möhrenkuchen ohne Mehl oder freut sich auf bunte Karottenkuchen Rezepte zu Ostern. Doch eines haben sie alle gemeinsam: Das knackig-knallige Gemüse im Teig macht sie unwiderstehlich saftig. Entdecke unsere Karottenkuchen Rezepte und finde deine Lieblingsnascherei.

Klassische Karottenkuchen Rezepte

Karottenkuchen mit Ahornsirup

Wer braucht schon ein Frosting? Die Minimalisten unter den Naschkatzen lieben ihren saftigen Karottenkuchen ganz pur. Allerdings hat ein Hauch Puderzucker oder ein Schuss Ahornsirup als Topping noch niemandem geschadet. [Zum Rezept](#)



[Karottenkuchen mit Ahornsirup](#)

Amerikanischer Carrot Cake mit Frosting

"Hello Sweetie - you look so creamy today." Die Begrüßung dieses Kandidaten könnte durch das köstliche Frischkäsefrosting begründet sein. Denn das wird dem amerikanischen Carrot Cake traditionell als Topping verpasst. Manchmal darf es ihn - wie hier - sogar komplett ummanteln. [Zum Rezept](#)



[Amerikanischer Carrot Cake](#)

Saftige Rübli-Muffins

Karottenkuchen zum Mitnehmen? Extra handlich wird der saftige Kuchenklassiker, wenn du den Teig in kleine Muffinförmchen füllst und ihn im Miniformat backst. Mit

11 saftige Karottenkuchen - von klassisch bis vegan

Zuckerguss und Pistazien getoppt kannst du mit Herzenslust direkt reinbeißen. [Zum Rezept](#)



[Kleine Rübli-Muffins](#)

Karottenkuchen Rezepte mit dem besonderen Extra

Schoko-Karottenkuchen mit Ganache

Was deinem Karottenkuchen bisher gefehlt hat? Richtig: Schokolade! Ach und Schokolade nicht zu vergessen. Hat schon wer Schokolade gesagt? Bei dieser Variante für Möhrenfans und Schokoholics kommen alle Naschkatzen gleichermaßen auf ihre Kosten. [Zum Rezept](#)



[Schoko-Karottenkuchen](#)

Karottenkuchen mit Frischkäsefrosting und Blüten

Frei nach dem Motto "das Auge isst mit" hat sich dieser Karottenkuchen für die schlanke Linie entschieden -

schnell in die Kastenform geworfen und sich mit Frischkäsefrosting einkleiden lassen. Als besonderes Accessoire dürfen bunte Blüten bei diesem Prachtexemplar natürlich nicht fehlen. [Zum Rezept](#)



[Karottenkuchen mit Frosting und Blüten](#)

Carrot-Cheesecake-Gugelhupf mit Pecannüssen

Du kannst dich zwischen Karottenkuchen und Cheesecake mal wieder nicht entscheiden? Na, dann back sie beide! Und am besten gleich zusammen in einer Form. Schon der erste Anschnitt beweist: Das Wagnis lohnt sich! Jetzt musst du nur noch probieren ... [Zum Rezept](#)



[Carrot-Cheesecake-Gugelhupf](#)

Karottenkuchen Rezepte von glutenfrei bis vegan

Karottenkuchen ohne Mehl - glutenfrei

Manchmal ist weniger einfach mehr. Wobei "weniger" in

11 saftige Karottenkuchen - von klassisch bis vegan

diesem Fall sogar "gar nichts" bedeutet. Denn zu Gunsten der unwiderstehlichen Saftigkeit, verzichtet dieser Karottenkuchen komplett auf Mehl. Genau deswegen schmeckt er definitiv nach "mehr". [Zum Rezept](#)



[Glutenfreier Karottenkuchen ohne Mehl](#)

Kokos-Carrot-Cake - raw

Backen war gestern. Für diesen exotischen Karotten-"Kuchen" bleibt der Ofen kalt. Denn reichlich Nüsse, Karotten und Datteln werden auch ungebacken zum leckeren Boden. Darauf lässt sich das cremige Topping aus Kokosmilch, Cashewkernen und Ahornsirup perfekt verstreichen. [Zum Rezept](#)



[Raw Kokos-Carrot-Cake](#)

Rübli-Muffins - Low Carb

Wer Kohlanhydrate reduzieren will, muss auf Kuchen verzichten? Ganz im Gegenteil! Denn von diesen kleinen

Rübli-Muffins dürfen sich auch Low Carber guten Gewissens das ein oder andere Törtchen gönnen. Sogar das süße Frosting kommt mit weniger Carbs aus, als ihre klassischen Kumpanen. [Zum Rezept](#)



[Low Carb Rübli-Muffins](#)

Tassen-Karottenkuchen - clean

Eine Portion Kuchen bitte! Kein Problem, denn Tasse, Mikrowelle und eine Handvoll Zutaten machen's möglich. Einfach alles in der Tasse verrühren und frisch gebacken mit Frosting löffeln. Wer braucht da noch eine Fertigmischung? [Zum Rezept](#)



[Cleaner Tassen-Karottenkuchen](#)

Karottenkuchen mit Cashew-Frosting - vegan

Veganer bitte die Kuchengabeln bereithalten! Denn hier verstecken sich auch rein pflanzliche Karottenkuchen Rezepte. Ein Klecks Apfelmus statt Eier im Teig. Und ein

11 saftige Karottenkuchen - von klassisch bis vegan

Frosting aus Cashewkernen, Mandelmilch und Kokosöl machen diese saftigen Stücke zum Genuss. [Zum Rezept](#)



Veganer Karottenkuchen mit Cashew-Frosting