

Rüblikuchen



Zutaten für 26er Springform (12 Stücke):

Teig:

- 1 Spritzer Zitronensaft
- 300g Möhren
- 5 Eier
- Salz
- 200g Zucker
- 130g Mehl
- ½ Pkt. Backpulver
- 200g gemahlene Mandeln

Guss:

- 200g Puderzucker
- 1 Schluck Milch
- Etwas Wasser
- 1 Spritzer Zitronensaft

Sonstiges:

- Paniermehl zum Ausstäuben
- Ggf. Pistazien für die Deko
- Ggf. Maripanmöhren
- Ggf. Marzipanhase

Zubereitung:

Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Möhren schälen, sehr fein reiben und gut ausdrücken. Eier trennen, Eiweiß mit Salz steif schlagen und kühlstellen.

Eigelbe, Zucker und Zitronensaftkonzentrat dickschaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver mischen, esslöffelweise unter den Eischaum rühren. Sprudelwasser zugeben und unterrühren, bis ein cremiger Rührteig entstanden ist. Gemahlene Mandeln, ausgedrückte Möhren und Eischnee darauf geben, alles unterheben.

Eine Springform fetten und mit Paniermehl ausstäuben. Den Teig in die Springform streichen, in den Backofen geben und 50 Minuten backen.

Kuchen aus dem Ofen holen und erkalten lassen. Dann aus Puderzucker, Wasser und Zitronensaftkonzentrat einen dicklichen Zuckerguss herstellen; die Kuchenoberfläche damit überziehen und den Kuchen mit der Deko (z.B. Marzipanmöhrrchen und -hasen) verzieren.

Nährwertangaben: 315 kcal pro Stück (ohne Deko), 94 g KH pro Stück (ohne Deko)