

Rüblikuchen nach Schweizer Original Rezept

Zutaten für eine 26 cm Springform (12 Stück):

- 300 g Möhren
- 200 g Zucker
- 250 g gemahlene Haselnüsse (oder Mandeln)
- 80 g Semmelbrösel
- 1/2 TL Backpulver
- 1 TL Ceylon-Zimt
- 5 Eier (getrennt)
- 5 EL Orangensaft



Für das Frischkäse-Frosting:

- 450 g Frischkäse
- 150 g Puderzucker
- 1 EL geriebene Zitronenschale
- Zitronensaft

Für den Zuckerguss (statt Frischkäse):

- 150 g Puderzucker
- 2 EL Zitronensaft

Ideen für eine süße Dekoration:

- 12 <u>Marzipanmöhren</u> (<u>Marzipan-Möhren</u> <u>selber machen</u>)
- Pistaziensplitter (ohne Salz)
- Mandelblättchen (oder alternativ kleine Schokoladeneier, Schokosplitter oder Krokant)

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 60 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 85 Minuten



Zubereitung:

- 1. Schäle die Möhren und raspel sie grob.
- 2. Trenne die Eier. Schlage das Eiweiß steif.
- 3. Mixe das Eigelb mit dem Zucker und dem Orangensaft schaumig.
- 4. Gib die Eier-Zucker-Masse zu den Möhren. Hebe vorsichtig die Haselnüsse, die Semmelbrösel, Backpulver und Zimt dazu. Verrühre alles gut. Hebe zum Schluss den Eischnee unter.
- 5. Fette eine Springform und fülle den Rübliteig hinein. Heize den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vor.
- 6. Backe die Rüblitorte für eine Stunde. Lass sie anschließend auskühlen.
- 7. Verziere den Kuchen zum Schluss entweder mit Zuckerguss oder mit Frischkäse Frosting und Marzipanmöhren.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.

