

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
- ½ 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 [Marzipanmöhren \(Marzipan-Möhren selber machen\)](#)
- 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 Rübleteig hinein. Heize den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vor.
6. Backe die Rübliorte 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](#).

