

Rüblikuchen/Möhrenkuchen

1 Springform mit 26cm Durchmesser

Zutaten:

450g Möhren
1 TL geriebene Orangenschale oder Zitronenschale
200g Mandeln gemahlen
200g Haselnüsse gemahlen
60g Mix C
6 Eier
3g Salz
250g Rohrzucker oder Kristallzucker
15g Zitronen- oder Orangensaft
50g Öl
10g Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker

für die Glasur:

210g Puderzucker gesiebt
40g Zitronensaft

Herstellung:

Den Ofen vorheizen und die Form ausfetten sowie mit Semmelbröseln oder Mix C ausstreuen.

Die Möhren waschen, schälen und fein raspeln. Möhrenraspel, gemahlene Mandeln und Haselnüsse, Mix C sowie Backpulver in eine Schüssel geben. Am Besten in folgender Reihenfolge, damit das Backpulver nicht aktiviert wird: Möhren, Nüsse, Mandeln, Mehl und dann Backpulver.

Die Eier trennen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz und der Hälfte vom Zucker steif schlagen. Eigelbe mit dem Zucker und Vanille-Zucker schaumig schlagen. Orangensaft, Orangenschale (oder wahlweise Zitrone) und Öl langsam unter das schaumige Eigelb laufen lassen. Das schaumige Eigelbgemisch dann in eine große Schüssel geben und den Eischnee vorsichtig

unterheben, sodass die Masse noch luftig bleibt. Die restlichen Zutaten dann vermischen und vorsichtig unter die Eimasse heben.

Den Teig in die Springform geben. Bei 170 Grad Umluft oder 180°C Ober-/Unterhitze etwa 50 Minuten backen.

Den Karottenkuchen abkühlen lassen und nach Belieben verzieren. Ihr könnt ihn mit einer (vielleicht sogar grünen) Marzipandecke bedecken oder mit Zitronenguss überziehen oder ein Frischkäse-Topping auftragen.

