

Rezept

Rüblikuchen

Zutaten

300g Möhren gerieben
200g **HM-Mehl nach Wahl**
2 TL Backpulver
200g Zucker
1 TL Zimt
125g weiche Butter
oder Margarine
4 Eier
150g gemahlene Mandeln

Zubereitung

Eier trennen. Eiweiß steifschlagen. Eigelb, Zucker, weiche Butter/Margarine und Zimt in einer Schüssel mit einem Handrührgerät gut verrühren. Die geriebenen Karotten und gemahlene Mandeln unterheben. Anschließend Mehl und Backpulver mischen und unter die Masse rühren. Zum Schluss noch das Eiweiß vorsichtig unterheben. Den Teig in eine gefettete Springform füllen und bei 180°C Umluft ca. 50 Minuten backen.

Nach Wunsch noch mit Schokoladen-Glasur, oder einer Mischung aus 200g Frischkäse, 100g Puderzucker und etwas Zitronensaft bestreichen.

