

KUCHEN UND DESSERT

Schweizer Rüblikuchen

...zuckerarmer Teig ♥ für eine Springform von 24 cm ø



Rezept Schweizer Rüblikuchen-Zuckerarmer Teig

Backofen vorheizen 180° Ober/Unterhitze

- 250 g Karotten
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 50 g Mehl Type 405
- 50 g Speisestärke
- 6 Eigelbe
- 6 Eiweiße
- 2 EL Zucker
- 2 EL lauwarmes Wasser
- ½ TL Zimt
- ½ TL Backpulver
- 20 ml Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- Butter zum einfetten der Springform
- Puderzucker zum Bestreuen oder einen Zuckerguss herstellen

Zuckerguss

Für einen schneeweißen Zuckerguss 4 EL heiße Milch mit 250 g Puderzucker verrühren und auf den erkalteten Kuchen gießen. Gebt Ihr etwas Kokosöl hinzu, bleibt der Guss schön cremig

1. Karotten schälen und in der Küchenmaschine fein raspeln, in eine Schüssel geben und sofort mit dem Zitronensaft mischen
2. In einer Rührschüssel die Eigelbe mit den 2 EL lauwarmen Wasser und den 2 EL Zucker mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine auf höchster Stufe 3 Min. zu einer homogenen Masse schlagen
3. Den Backofen vorheizen
4. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen und den Rand mit Butter einfetten
5. Die Eiweiße in einer Schüssel mit einer Prise Salz mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine schön steif schlagen
6. Jetzt die Eigelbmasse mit den geraspelten Karotten, den gemahlenden Haselnüssen, dem Mehl, der Speisestärke, Zimt und dem Backpulver vermischen
7. Jetzt das Eiweiß ganz vorsichtig mit einem Teigspatel unterheben
8. Den Teig sofort in die Springform füllen und bei 180° Ober/Unterhitze auf mittlerer Schiene ca. 40 bis 25 Min. backen
9. In der Form auskühlen lassen und nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen und mit Marzipankarotten verzieren

Vielleicht möchtet Ihr aber als Topping ein amerikanisches Frosting?

Dazu braucht Ihr...

- 60 g weiche Butter
- 120 g Frischkäse Doppelrahmstufe
- 100 g Puderzucker gesiebt
- 1 Päckchen Vanillezucker

Die weiche Butter mit dem Frischkäse und dem Vanillezucker glatt rühren. Dann den gesiebten Puderzucker gut unterrühren und den noch warmen Schweizer Rüblikuchen damit bestreichen

♥ Viel Spaß beim Backen! ♥