

REZEPT FÜR RÜBLIKUCHEN



RÜBLIKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 12 Stücke | 60 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

Zutaten für den Teig:

- 300 g Möhren
- Fett und Grieß für die Form
- 5 Eier (Größe M)
- 250 g SweetFamily Brauner Zucker
- 1 Msp. gemahlener Zimt
- 1 Prise Salz
- Mark von 1 Vanilleschote
- 250 g gemahlene Haselnüsse
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver

Zutaten für das Icing:

- 150 g SweetFamily Puderzucker
- 125 g Frischkäse
- 50 g kalte Butter
- nach Belieben Marzipanmöhrrchen zum Verziern



2952

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze (170 °C Umluft) vorheizen. Möhren schälen und raspeln. Springform (ø 26 cm) fetten und dünn mit Grieß ausstreuen. Eier, braunen Zucker, Zimt, Salz und Vanillemark schaumig rühren. Möhren und Nüsse unterziehen. Mehl und Backpulver mischen und kurz unterrühren. Teig in die Form geben und glatt streichen.

2. Kuchen im heißen Ofen ca. 35-40 Minuten backen, bis an einem hineingestochenen Holzstäbchen kein Teig mehr klebt. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Puderzucker sieben. Frischkäse und Butter kurz verrühren, dann Puderzucker unter Rühren nach und nach zugeben. Icing ca. 5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen. Kuchenoberfläche damit bestreichen. Nach Belieben mit Marzipanmöhrrchen verzieren.

Tipp:

Mit unserem [Rezept](#) kannst du das Marzipan auch ganz einfach selbst machen.