



REZEPT von Daniela Baier

Rüblikuchen – Der Beste ♥

Zutaten:

370 g Möhren, gerieben
200 g Mandeln, gemahlen
230 g Zucker
1 TL Zimt
250 ml Öl, neutral
4 Eier
250 g Dinkelmehl 630
2 TL Backpulver

Für das Topping:

300 g Doppelrahmfrischkäse
100 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
1 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Die Eier und Zucker schaumig schlagen, dann Zimt und Öl hinzugeben. Nach kurzem rühren die Möhren und Mandeln hinzugeben. Erneut nach kurzem rühren das Mehl und Backpulver unterheben.

Den Kuchen in eine gefettete Springform (Ø26 cm) füllen und im vorgeheizten Ofen bei Umluft 160°C für ca. 40 Minuten backen.

Für das Topping alle Zutaten vermengen und auf den abgekühlten Kuchen streichen.

Wer möchte verziert den Rüblikuchen mit Mandelblättchen, gehackten Pistazien, Marzipanmöhren etc...