

Rezept

# Besonders saftiger Rüblikuchen

Ein Rezept von Besonders saftiger Rüblikuchen, am 23.04.2024

## Zutaten

### FÜR DEN RÜHRTEIG:

<b>250 g</b> Möhren	<b>1/2</b> Vanilleschote
<b>4</b> Eier (Größe M)	Salz
<b>150 g</b> Zucker	<b>150 g</b> Butter
<b>2</b> Eigelb (Größe M)	<b>50 ml</b> Milch
<b>1/2 TL</b> abgeriebene Bio-Zitronenschale	<b>175 g</b> Dinkelmehl (Type 630)
<b>1 Pck.</b> Backpulver	<b>100 g</b> gemahlene Haselnüsse

### FÜR DIE MARZIPANMÖHRCHEN:

<b>50 g</b> Marzipanrohmasse	<b>50 g</b> Puderzucker
<b>1-2 Msp.</b> orange Lebensmittelfarbe (Pulver)	<b>1 Msp.</b> grüne Lebensmittelfarbe (Pulver)

### AUSSERDEM:

Butter und Mehl für die Form	<b>80 g</b> Aprikosenkonfitüre
<b>200 g</b> Puderzucker	<b>1 EL</b> Zitronensaft

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform (26 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

## Zubereitung

1. Für den Rührteig die Springform mit Butter einfetten und mit Mehl austreuen. Den Backofen auf 190° vorheizen. Die Möhren schälen und fein raspeln. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen.
2. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit 50 g Zucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine zu Eischnee schlagen, dabei so lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
3. Die Butter in einem Topf zum Kochen bringen. Vanillemark, 6 Eigelbe, Milch, dem restlichen Zucker und Zitronenschale mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine gut verrühren und nach und nach die heiße Butter unterrühren. Den Eischnee mit dem Teigschaber vorsichtig unter die Eier-Butter-Masse heben.
4. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben. Die Nüsse untermischen und alles mit den Möhren unter die Eier-Butter-Masse rühren. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) in ca. 35 Min. goldbraun backen. Den Kuchen in der Form auskühlen lassen.

5. Für die Marzipanmöhrrchen das Marzipan mit dem Puderzucker glatt verkneten. 80 g davon mit orangefarbener, den Rest mit grüner Lebensmittelfarbe verkneten, bis die Massen gleichmäßig durchgefärbt sind. Aus dem orangefarbenen Marzipan 12 kleine Möhrchen formen, mit einem Holzstäbchen jeweils ein paar feine Querrillen einritzen. Aus dem grünen Marzipan für jedes Möhrchen drei stilisierte Blätter formen und an die Möhrchen drücken.
- 
6. Den ausgekühlten Kuchen aus der Form lösen. Die Konfitüre mit 2 EL Wasser aufkochen und den Kuchen damit bestreichen. Den Puderzucker mit dem Zitronensaft und 1-2 EL Wasser glatt verrühren. Den Guss mit einer Palette auf dem Kuchen und am Rand verteilen. Die Marzipanmöhrrchen in den feuchten Guss drücken und den Rüblikuchen in Stücke schneiden.