

Rezept

Rübli-Walnuss-Schnitten

Ein Rezept von Rübli-Walnuss-Schnitten, am 26.04.2024

Zutaten

250 g Möhren	150 g Walnusskerne
150 g gemahlene Mandeln	40 g Speisestärke
40 g Mehl	1 gestr. TL Backpulver
¼ TL Salz	¼ TL Zimtpulver
5 Eier	180 g Zucker
abgeriebene Schale von ½ Bio-Orange	8 EL Orangensaft
200 g Puderzucker	Bio-Orangenzesten (nach Belieben)
Fett für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße 12 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen, den Rand einfetten. Die Möhren schälen und fein raspeln.
2. Die Walnüsse im Blitzhacker fein mahlen. Mit Mandeln, Stärke, Mehl, Backpulver, Salz und Zimt mischen.
3. Die Eier trennen und die Eiweiße sehr steif schlagen. Die Eigelbe mit Zucker und Orangenschale ca. 3 Min. dickcremig aufschlagen. Zuerst die Möhren, dann die Nussmischung und 4 EL Saft unter schlagen. ⅓ des Eischnees mit dem Schneebesen unterrühren, den Rest unterheben.
4. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im Ofen (unten) 40 - 50 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen, dann aus der Form lösen.
5. Für den Guss den Puderzucker mit dem übrigen Orangensaft glatt rühren und den Kuchen damit überziehen. Nach Belieben den Kuchen noch mit Orangen zesten bestreuen. Fest werden lassen und zum Servieren in Stücke schneiden.