

## Rezept

# Rüblikuchen

Ein Rezept von Rüblikuchen, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> große Bio-Zitrone	<b>250 g</b> Möhren
<b>2 EL</b> Kirschwasser (nach Belieben)	<b>250 g</b> gemahlene Mandeln
<b>50 g</b> Mehl	<b>2 TL</b> Backpulver
<b>6</b> Eier (M)	<b>160 g</b> Zucker
<b>200 g</b> Puderzucker	Marzipanmöhren (Fertigprodukt)
Butter für die Form	Semmelbrösel für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 1 Springform (26 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

## Zubereitung

1. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Die Möhren schälen, putzen und fein reiben. Mit Zitronenschale, 1 EL Zitronensaft und nach Belieben mit Kirschwasser mischen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Form einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.
3. Mandeln, Mehl und Backpulver mischen. Die Eier trennen, Eiweiße steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Eigelbe nacheinander darunterziehen. Möhren und Mehlmischung daraufhäufen, mit dem Schneebesen untermischen.
4. Den Teig in die Form füllen und im Ofen (Mitte) ca. 40 Min. backen. Kuchen in der Form 5 - 10 Min. abkühlen lassen, dann herauslösen und auf dem Kuchengitter vollkommen auskühlen lassen. Puderzucker mit 2 - 3 EL Zitronensaft zu einem Guss verrühren und auf der Oberfläche verstreichen. Mit Marzipanmöhren verzieren.