

Rezept

Rüblikuchen-Schnitten

Ein Rezept von Rüblikuchen-Schnitten, am 25.05.2024

Zutaten

| | |
|---|---|
| 100 g weiße Kuvertüre | 100 g Möhren |
| 3 Eier | 1 Prise Salz |
| 75 g weiche Butter | 75 g brauner Zucker |
| 100 g gemahlene Mandeln | 25 g Semmel- oder Zwiebackbrösel |
| ½ TL gemahlener Koriander oder Zimtpulver | Fett für die Form |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 20 cm Ø (8 Stück) oder eine eckige Form von 18 cm x 18 cm | **Schwierigkeitsgrad** leicht
Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Die Kuvertüre hacken und im warmen Wasserbad schmelzen. Die Möhren schälen und auf der Rohkostreibe fein reiben. Den Backofen auf 175° vorheizen, die Springform einfetten oder mit Backpapier auslegen.
2. Die Eier trennen. Eiweiße und Salz steif schlagen und kühl stellen. Weiche Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts kräftig schaumig schlagen. Die Eigelbe nacheinander unterrühren. Schokolade (bis auf einen EL), Mandeln, Semmel- oder Zwiebackbrösel, Koriander oder Zimt und Möhren unterrühren. Zum Schluss den Eischnee behutsam unterheben.
3. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 35-40 Min. backen. Den Kuchen abkühlen lassen. Restliche Schokolade evtl. im Wasserbad nochmals verflüssigen, in einen Spritzbeutel geben und den Kuchen damit schlierenartig verzieren.