

Rezept

Rüblisterne

Ein Rezept von Rüblisterne , am 25.05.2024

Zutaten

4 Möhren	300 g Zucker
4 Eier	1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz	120 ml Sonnenblumenöl
300 g Mehl	70 g Walnüsse
2 TL Backpulver	Abrieb einer Bio-Zitrone
1 TL Zimt	

Für die Deko

Variante 1

Marzipanmöhren	200 g Puderzucker
50 ml Wasser	

Variante 2

200 g Puderzucker	50 ml Granatapfelsaft
Granatapfelkerne	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 kleine Kuchen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 1237 kcal, 47 g F, 16 g EW, 186 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober- /Unterhitze vorheizen. Backformen einfetten.
2. Möhren schälen und fein reiben. Zucker, Eier, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Das Öl unterrühren und anschließend die geriebenen Karotten, Walnüsse, Mehl, Backpulver sowie Zitronenabrieb und Zimt dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
3. Den Teig in die vier Förmchen verteilen und für 35-40 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Kuchen etwas auskühlen lassen und aus den Formen stürzen.
4. Puderzucker mit Wasser bzw. Granatapfelsaft zu einem Guss verrühren und über die Rüblisterne geben. Mit Marzipanmöhren bzw. Granatapfelkernen verzieren.