

Rezept

Wurzelkuchen mit Möhren und Topinambur

Ein Rezept von Wurzelkuchen mit Möhren und Topinambur, am 10.06.2026

Zutaten

200 g Möhren	200 g Topinambur
1 Bio-Orange	50 g Walnusskerne
100 g Mehl (Type 1050)	1 EL Backpulver
5 Eier	250 g brauner Zucker
Salz	200 g gemahlene Mandeln
Rapsöl für die Form	Puderzucker zum Bestäuben (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Springform ca. 24 cm Durchmesser (ca. 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Möhren und Topinambur waschen, schälen und fein raspeln. Die Orange heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Walnusskerne grob hacken. Das Mehl mit dem Backpulver mischen. Die Eier trennen. Die Eiweiße steif schlagen.
2. Eigelbe, Zucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig rühren. Zuerst Mandeln, 2 EL Orangensaft, Orangenschale, Möhren, Topinambur und Nüsse unterrühren, dann die Mehlmischung. Den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.
3. Die Form mit Öl einfetten und den Teig einfüllen. Im Backofen (Mitte) bei 180° (Umluft, ohne Vorheizen) 30-40 Min. backen. Eventuell mit Backpapier abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird. Herausnehmen und abkühlen lassen. Den Kuchen nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.