



Rüblikuchen - Der Beste ♥

Zutaten:

370 g Möhren, gerieben
200 g Mandeln, gemahlen
230 g Zucker
4 Eier
1 TL Zimt
1 TL Ingwerpulver
250 ml Öl, neutral
250 g Dinkelmehl 630
2 TL Backpulver



Für das Topping:

300 g Doppelrahmfrischkäse
100 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
1 TL Zitronensaft + etwas Abrieb davon



Zubereitung:

Die Eier mit Zucker für 3 Min. schaumig schlagen. Alle restlichen Zutaten zugeben und kurz vermengen.

Den Teig in eine gefettete Springform (Ø 26 cm) füllen und im vorgeheizten Ofen bei 160°C Umluft für ca. 50 Minuten backen – Stäbchenprobe machen!

Für das Topping alle Zutaten vermengen und auf den abgekühlten Kuchen streichen.

Zubereitung mit dem Thermomix:

Die Mandeln 5 Sek. / Stufe 7 mahlen und umfüllen. Die Möhren 5 Sek. / Stufe 5 zerkleinern und zu den Mandeln geben. Die Eier mit Zucker 3 Min. / Stufe 3,5 schaumig schlagen. Alle restlichen Zutaten inkl. Mandeln + Möhren zugeben und 20 Sek. / Stufe 4,5 vermengen.

Den Teig in eine gefettete Springform (Ø 26 cm) füllen und im vorgeheizten Ofen bei 160°C Umluft für ca. 50 Minuten backen – Stäbchenprobe machen!

Für das Topping alle Zutaten 15 Sek. / Stufe 4 verrühren und auf den abgekühlten Kuchen streichen.

Tipp:

Verziere deinen Rüblikuchen mit Mandelblättchen, gehackten Pistazien, Marzipanmöhren etc...

Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lelalecker.de