

Rübli Küchlein

Wer sagt denn, dass Möhren nur was für Kaninchen sind?



Rübli Küchlein. Herrlich saftig und ohne Fett gebacken.

Du brauchst für 12 leckere Küchlein

- x 40 g Mehl
- x 150 g Möhren
- x 110 g Zucker
- x 125 g gemahlene Mandeln
- x 3 Eier
- x ½ Zitrone (Schale & Saft)
- x 2 Msp (Messerspitzen) Zimt
- x 1 Msp gemahlene Nelke
- x 1 TI Backpulver

Küchenhardware

- x Muffinbackform für 12 Stück
- x Muffinpapierförmchen
- x Vierkantreibe oder Küchenmaschine mit Reibeeinsatz
- x Sparschäler und Messer
- x Esslöffel oder Teigschaber
- x Waage
- x Handmixer
- x 1 große und 1 kleine Schüssel
- x Müslischälchen zum Abwiegen
- x Glas oder Tasse für's Eier trennen

Zubereitung

1. Die Eier trennen. Eigelb in die große Schüssel – Eiweiß in die kleine Schüssel.
2. Eischnee. Eine Prise Salz ins Eiweiß geben und zu Eischnee schlagen.
3. Jetzt den Zucker, Zitronenschale und Zitronensaft zum Eigelb geben und schaumig schlagen.
4. Möhren fein reiben und den Ofen auf 180°C vorheizen.
5. Das Mehl, die geriebenen Mandeln, das Backpulver, die Möhren, samt Zimt und Nelkenpulver in die Schüssel geben und vorsichtig mit dem Mixer verrühren.
6. Als letztes den Eischnee in die Schüssel geben und mit dem Teigschaber oder einen Esslöffel unterheben.
7. Muffinförmchen in die Muffinform legen und mit Teig füllen. Nicht ganz bis zum Rand, denn der Teig geht ja noch auf. Die Form für 20-25 Minuten in den Ofen geben. Nach 20 min. mit einem Holzstäbchen in das Küchlein stechen, bleibt nichts am Stäbchen kleben ist das Küchlein fertig.

Wer mag kann die Küchlein noch mit Puderzucker oder Zuckerguss verzieren.

Tip Die doppelte Rezeptmenge reicht für eine 26 / 28 cm Springform

Küchenlexikon

Eier trennen

Ei am Glas anschlagen und das Eigelb und Eiweiß mithilfe der Eierhälften trennen. Das Eigelb von der einen Eihälfte in die andere gleiten lassen und wieder zurück. Das Eiweiß ist flüssig und flutscht leichter aus der Eihälfte. Mit der Eischale das Eigelb sichern bis da ganze Eiweiß in der Schüssel ist.

Eischnee. Das reine Eiweiß wird mithilfe des Mixers zu feinem Schaum geschlagen. Dieser wird richtig fest und sieht aus wie Schnee. Eischnee sorgt dafür, dass Süßspeisen wie Kaiserschmarrn und Kuchen luftig locker werden, durch die im Schaum eingeschlossenen Luftbläschen.