



# Möhren im Kuchen?

# Ja!

# Rüblikuchen

Rüblikuchen ist der Schweizer Karottenkuchen. Einfache Zutaten ergeben einfach guten Geschmack und er wird super saftig durch die Möhren.

## Zutaten (für eine Springform 26-28 cm ø)

- x 250 g gemahlene Mandeln
- x 300 g Möhren
- x 80 g Mehl
- x 220 g Zucker
- x 5 Eier
- x 2 Tl. Backpulver
- x 2 El. Zitronensaft oder Kirschwasser (für die Erwachsenenversion)
- x 1 Bio Zitrone
- x 2 Msp. gemahlene Zimt und Nelken
- x 2 Prise Salz
- x Butter für die Form

## Küchenhardware

- x Springform
- x Handmixer
- x große Schüssel
- x kleine Schüssel
- x Messer
- x Teelöffel und Teigschaber
- x Reibe



## Zubereitung

1. Die Möhren waschen, schälen und fein raspeln.
2. Eier trennen in Eigelb und Eiweiß. Am Besten immer nur ein Ei trennen und dann das Eiweiß in einer extra Schüssel sammeln. Wenn einmal richtig Eigelb im Eiweiß landet kann man es nicht mehr steif schlagen.
3. Eiweiß mit dem Mixer steif schlagen.
4. Eigelb, Zucker und Zitronenschale cremig rühren. Zimt, Nelkenpulver und Salz, sowie Mandeln, Backpulver und das Mehl miteinander vermengen.
5. Die Mischung samt Möhren unter die Eiercreme rühren, danach Zitronensaft hinzufügen.
6. Steif geschlagenes Eiweiß vorsichtig unter den Teig heben.
7. Die Mischung in einer Springform (mit 26 oder 28 cm Durchmesser) im vorgeheizten Ofen bei 180° ca. 50 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen oder einem kleinem Messer am Ende der Backzeit in den Kuchen stechen und wenn kein Teig mehr kleben bleibt ist der Kuchen fertig.
8. Auskühlen lassen und je nach Geschmack mit Puderzucker bestreuen oder mit Zitronen-Zuckerguss verzieren.



**Tipp:** Für Eilige – den Teig einfach in ein Muffinblech füllen, die Backzeit beträgt dann nur 15-20 Minuten. Rezept reicht für 20-24 Küchlein. Zuviel? Rezept halbieren oder das [hier](#) nutzen.