



Rüblikuchen mit Frischkäse-Frosting – Zutaten –

Für den Teig:

375 g Möhren, geraspelt
250 g Mehl
2 TL Backpulver
200 g Zucker
1 TL Zimtpulver
250 g Neutrales Öl
4 Eier
200 g Mandeln, gemahlen
Fett für die Backform

Für das Frosting:

300 g Frischkäse
100 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
Etwas Zitronensaft

Für die Deko:

12 Marzipanmöhren
Gehackte Pistazien
Weißer Fondant
Rosa Fondant





Rüblikuchen mit Frischkäse-Frosting – Zubereitung –

Für den Kuchen

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eier, Zucker, Öl und Zimt mit einem Handmixer verrühren. Dann die Möhren und die gemahlene Mandeln dazugeben.
3. Mehl und Backpulver miteinander vermischen. Mischung in den Teig sieben, damit keine Klumpen entstehen und ebenfalls unterrühren.
4. 26-er Springform einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen.
5. Teig einfüllen und bei 180 °C Ober-/Unterhitze 40-50 Minuten backen.

Für das Frosting

6. Frischkäse und Zitronensaft mit einem Handmixer auf niedriger Stufe verrühren, bis die Masse glatt ist.
7. Puderzucker und Vanillezucker bei ständigem Rühren einrieseln lassen und ebenfalls verrühren.
8. Frosting solange im Kühlschrank lagern bis der Kuchen abgekühlt ist.

Fertig gebackenen Kuchen auskühlen lassen. Anschließend Kuchen ringsherum mit Frischkäse-Frosting einstreichen. Jetzt kommt die Kür: Den Kuchen nach Belieben österlich verzieren.

Tipp:

Nach ca. 40 Minuten einen Zahnstocher in die Mitte des Kuchens stecken und herausziehen. Wenn noch Teig am Holzstäbchen klebt, muss der Kuchen noch etwas im Ofen bleiben.