

RÜEBLCAKE

Zutaten für 10 Personen



Teig

5 Stk	Eier (Alternative: 10 EL Apfelmus oder 2.5 Stk Bananen)
250 g	Zucker
5 Stk	Karotten, fein gerieben
250 g	gemahlene Mandeln*
1 Stk	Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
80 g	Mehl*
2 TL	Backpulver

Glasur

250 g	Puderzucker
1 Stk	Zitrone, davon ca. 3 EL Zitronensaft

Optional

10 Stk	Marzipanrübli*
--------	----------------

Zubereitung

- Backofen auf 180°C vorheizen.
- Eigelbe und Zucker ca. 5 Min. mit den Schwingbesen rühren, bis die Masse schaumig ist.
- Karotten, Mandeln, Zitrone, Mehl und Backpulver unter die Masse mischen.
- Eiweiss mit dem Salz steif schlagen und mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Masse ziehen.
- Teig in eine mit Backpapier belegte Form geben.
- Ca. 55 Min. in der unteren Hälfte des Ofens backen und danach abkühlen lassen.
- Puderzucker und Zitronensaft gut verrühren und auf den Cake giessen. Optional mit Marzipanrübli verzieren und trocknen lassen.

*Bei Allergien/ Intoleranzen findest du passende Alternativen in der Nahrungsmitteltabelle.

Dieses UGA-Rezept wurde entdeckt bei: Fooby, 2019.