



## April 2018: Rüblikuchen

### Zutaten:

- » 5 Eier getrennt
  - » 150 g Zucker
  - » 1 Zitrone, abgerieben + Saft
  - » 300 g Karotten fein geraspelt
  - » 250 g Haselnuss fein gemahlen
  - » ½ TL Zimt
  - » 50 g Butter
  - » 1 Prise Salz
  - » ½ TL Backpulver
  - » 75 g Mehl
- » Glasur: 25 g Puderzucker, 5 EL Zitronensaft

### Zubereitung:

Springform buttern und mit Mehl bestäuben.

Die Eigelbe mit 75 g Zucker zu einer cremigen Masse schlagen. Zitronensaft, Zitronenschale, Möhren, Haselnüsse und Zimt unter die Masse heben und vermengen.

Den Backofen auf 175 °C vorheizen.

Butter schmelzen. Die Eiweiße mit Salz und Backpulver steif schlagen. Den restlichen Zucker dazugeben.

Eischnee und Mehl abwechselnd zur Eigelbmasse geben und vorsichtig unterheben.

Die Masse in die Springform füllen und bei 175 °C 45 bis 50 Minuten backen.

Aus Puderzucker und Zitronensaft eine Glasur herstellen und den fertigen ausgekühlten Kuchen damit bestreichen. Mit Mandelblättern oder Marzipanmöhren lässt sich Ihr Kuchen schön verzieren.