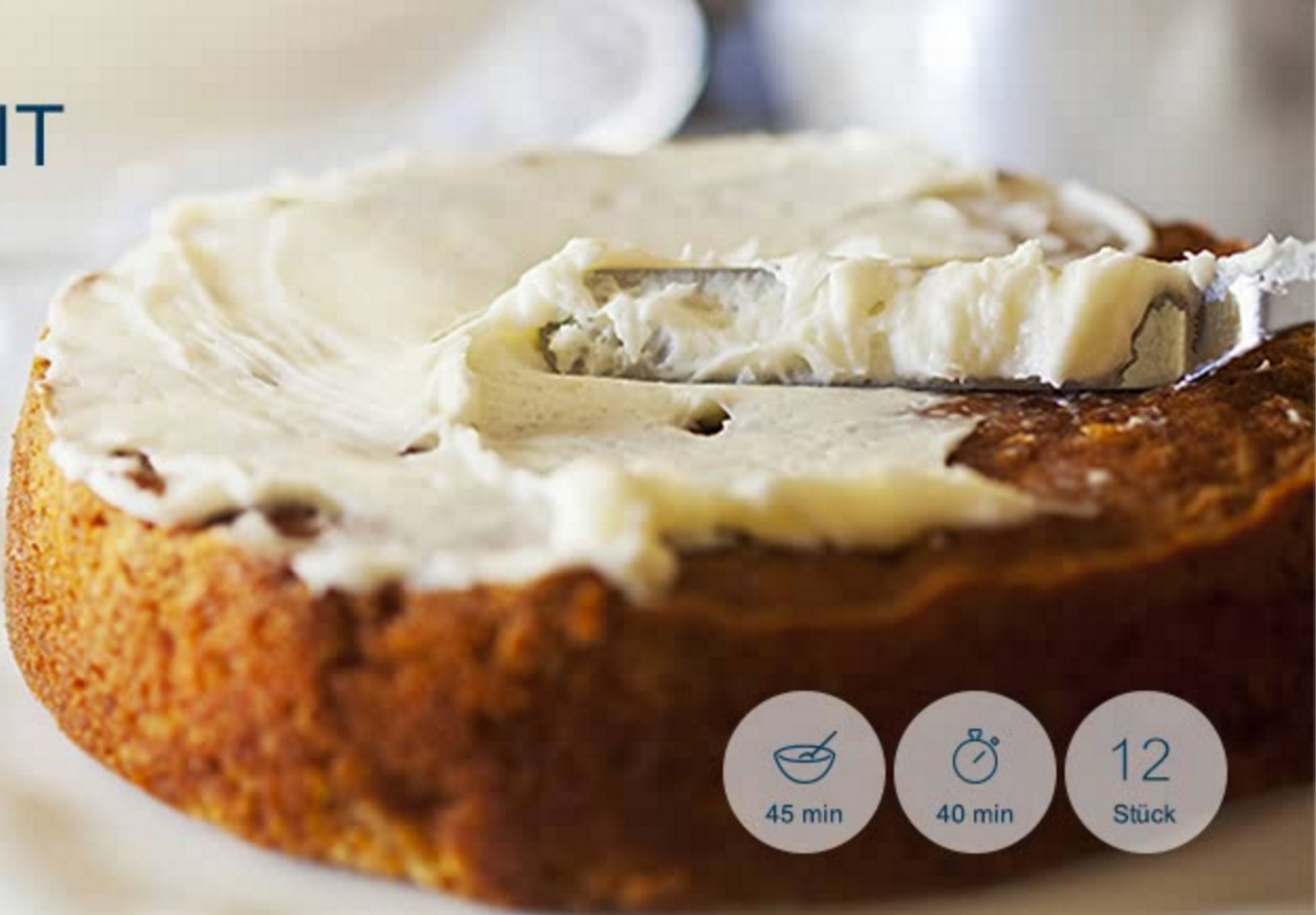


RÜBLIKUCHEN MIT SCHNEEHAUBE

(GLUTENFREI)

„Mandarinen und Zimt bringen diesen Klassiker in Schwung.“



ZUBEREITUNG RÜBLIKUCHEN MIT SCHNEEHAUBE (GLUTENFREI)

Schritt 1

Die Springform mit Butter einstreichen, mit etwas Mehl bestreuen und in den Kühlschrank stellen. Nun die Karotten schälen und raspeln. Die Mandarinen in einem Sieb abtropfen lassen und ausdrücken, damit überschüssige Flüssigkeit abfließt. Mandarinen anschließend in kleine Stücke hacken.

Schritt 2

Eier mit einem Handrührgerät schaumig rühren. Danach das Rapsöl und den Rohrzucker in die Schaummasse einrühren. Anschließend die geraspelten Karotten und die Mandarinen hinzufügen.

Schritt 3

Gemahlene Mandeln mit Backpulver, Meersalz und Zimt mischen und unter den Teig heben. Die Teigmasse in eine Springform glatt einfüllen und sofort bei einer Backzeit von ca. 35–40 Minuten mit 180 °C (Ober-/Unterhitze) backen.

Schritt 4

Für das Topping den Frischkäse glatt rühren und den gesiebten Puderzucker nach und nach hinzugeben. Die Kokosraspel in einer beschichteten Pfanne ohne Zugabe von Fett goldgelb rösten.



Schritt 5

Die Frischkäsemasse auf den ausgekühlten Kuchen streichen und mit Kokosraspeln bestreuen.

„BESONDERS LECKER IM GESCHMACK IST DER RÜBLIKUCHEN MIT SCHNEEHAUBE, WENN DIESER 24 STUNDEN GERUHT HAT.“



ZUTATEN FÜR 1 SPRINGFORM (26 CM Ø), 12 STÜCK

FÜR DEN TEIG

250 g	Bio-Karotten (geraspelt)
200 g	Frischkäse
300 g	Mandarinen (aus der Konserve)
50 g	Puderzucker
2	Bio-Eier (M)
30 g	Kokosraspel geröstet
2 EL	Rapsöl
150 g	Rohrzucker
300 g	gemahlene Mandeln
1 1/2 TL	Backpulver
1 Prise	feines Meersalz
2 TL	Zimt

FÜR DAS TOPPING

200 g	Frischkäse
50 g	Puderzucker
30 g	Kokosraspeln

ENTDECKEN SIE INTERESSANTE GERÄTE

CF232254 Constructa Einbau-Backofen



Backofen mit pflegeleichter Vollglas-Innentür und 8 verschiedenen Heizarten für mehr Backvergnügen.

CF132554 Constructa Einbau-Backofen



Constructa Backofen mit pflegeleichter Vollglas-Innentür, Elektronikuhr und und selbstreinigenden Rück- und Seitenwänden.