

## RÜBLIKUCHEN MIT SCHNEEHAUBE

(GLUTENFREI)

„Mandarinen und Zimt bringen diesen Klassiker in Schwung.“



### ZUBEREITUNG

#### Schritt 1

Die Springform mit Butter einstreichen, mit etwas Mehl bestreuen und in den Kühlschrank stellen. Anschließend den Backofen auf ca. 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Nun die Karotten schälen und raspeln. Die Mandarinen in einem Sieb abtropfen lassen, ausdrücken, damit überschüssige Flüssigkeit abfließt und 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 backen.

#### Schritt 4

Für das Topping den Frischkäse glatt rühren und den gesiebten Puderzucker nach und nach hinzugeben.



#### Schritt 5

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

### 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 Kokosraspeln 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

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

TIPP VON MARKUS SÄMMER



## ENTDECKEN SIE INTERESSANTE GERÄTE

CF132554

Constructa Einbau-Backofen



Backofen mit pflegeleichter  
Vollglas-Innentür,  
Elektronikuhr und katalytisch  
beschichteten Seiten- und  
Rückwänden.

[➤ Mehr](#)

CF132554

Constructa Einbau-Backofen



Constructa Backofen mit  
pflegeleichter Vollglas-  
Innentür, Elektronikuhr und  
6 Heizarten.

[➤ Mehr](#)