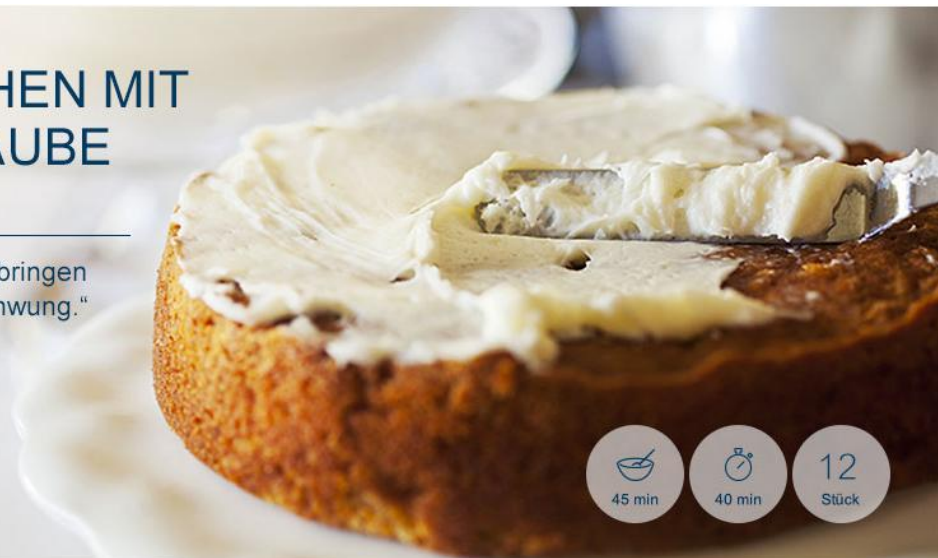


RÜBLIKUCHEN MIT SCHNEEHAUBE (GLUTENFREI)

„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. 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 RÜBLI-KUCHEN MIT SCHNEEHAUBE, WENN DIESER 24 STUNDEN GERUHT HAT.“



TIPP VON MARKUS SÄMMER

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

FÜR DEN TEIG

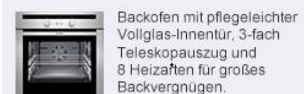
250 g	Bio-Karotten (geraspelt)
200 g	Frischkäse
300 g	Mandarinen (aus der Konserve)
50 g	Puderzucker
2	Bio-Eier (M)
30 g	Kokosraspeln geröstet
2 EL	Rapsöl
150 g	Rohrzucker
300 g	gemahlene Mandeln
1 1/2 TL	Backpulver
1 Prise	feines Meersalz
2 TL	Zimt

FÜR DAS TOPPING

200 g	Frischkäse
50 g	Puderzucker
30 g	Kokosraspeln

ENTDECKEN SIE INTERESSANTE GERÄTE

CF832454 Constructa Einbau-Backofen



[Mehr](#)

CH730224 (Set: CX151330) Constructa Einbau-Herd



[Mehr](#)