

Nuss – Rüblikuchen

Saftig, aromatisch und im Nu zubereitet! Ein köstlicher Kuchen – nicht nur zur Osterzeit!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp, ohne Fertigmehl



Für eine Springform (26cm Durchmesser)

Für den Teig:

250g Karotten

6 Eier

180g Zucker (alternativ Ahornsirup, Agavendicksaft oder Kokosblütenzucker)

200g gemahlene Haselnüsse

100g gemahlene Mandeln

2 EL glutenfreie Semmelbrösel (z.B. maisfrei von [Tanjass glutenfrei](https://www.rezepte-glutenfrei.de))

1 EL Teffmehl (alternativ Buchweizenmehl oder eine helle glutenfreie Mehlmischung)

1 TL Zimt

1 TL Backpulver

Zur Dekoration:

weiße Kuvertüre (ggf. laktosefrei)

gehackte Pistazien

Haselnüsse

feine Karottenraspel

1. Die Karotten schälen und fein raspeln.

2. Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen, kühl stellen. Eigelb und Zucker dickcremig aufschlagen.
3. Das Eiweiß auf die Dottermasse geben, aber noch nicht verrühren! Alle restlichen Zutaten mit in die Schüssel geben und ALLES locker und vorsichtig vermengen.
4. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 60 Minuten backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form auskühlen lassen.
5. Den Kuchen aus der Form nehmen und auf eine Kuchenplatte geben.
6. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und auf den Kuchen ringsum geben. Mit gehackten Pistazien, Haselnüssen und Karottenraspel verzieren.

Milchfrei – Tipp: Zur Dekoration vegane weiße Kuvertüre einsetzen.



