

# Rüblikuchen

**Für 1 Springform, ca. 26 cm Durchmesser, braucht man:**

- 400 g Möhren
- Butter und Backpapier für die Form
- 8 Eier
- 300 g Zucker
- 400 g geriebene Mandeln
- 60 g Speisestärke
- 1 TL Zimtpulver
- 1 unbehandelte Zitrone



**Zum Verzieren:**

- 200 g Puderzucker
- 3 EL Zitronensaft
- 12 Marzipanmöhren
- 20 g gehackte Pistazien
- 1 Pinsel

**Und so wird´s gemacht:**

- 1** Die Möhren waschen und mit dem Kartoffelschäler schälen. Mit einer Küchenreibe in feine Streifen raspeln, in eine Schüssel geben und beiseite stellen.
- 2** Den Backofen auf 175 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen, den Rand mit Butter fetten.
- 3** Die Eier trennen. Dabei jedes Eiweiß zuerst einzeln in eine Tasse geben, erst dann (wenn kein Eigelb hineingeraten ist!) in eine Rührschüssel. Das Eigelb in eine zweite Schüssel geben. Das Eiweiß kühl stellen.
- 4** Den Zucker zum Eigelb geben und mit den Quirlen des Rührgeräts schaumig schlagen. Die geraspelten Möhren darunter mischen und weitere 3 Minuten schlagen.
- 5** Die Hälfte der geriebenen Mandeln zum Eigelb-Möhren-Gemisch geben. Die Speisestärke und das Zimtpulver unterrühren. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen. Die Schale mit einer Küchenreibe fein über den Teig reiben, den Saft auspressen und dazugießen.
- 6** Die Quirle des Rührgeräts gut abwaschen, abtrocknen und das Eiweiß damit steif schlagen. Die restlichen geriebenen Mandeln vorsichtig mit einem Teigschaber unter den Eischnee heben.
- 7** Den Mandel-Eischnee zur Eigelbmasse geben und mit dem Teigschaber gut verrühren. Den Teig in die Form gießen, dabei die Oberfläche mit dem Teigschaber glatt streichen.
- 8** Die Form (mit Topfhandschuhen!) auf die mittlere Schiene im Backofen schieben und den Kuchen etwa 70 Minuten backen (Küchenwecker stellen!). Nach etwa 60 Minuten die Garprobe machen: mit einer Gabel tief in den Kuchen stechen. Hängen noch feuchte Krümel an der Gabel, weiterbacken. Dann den Kuchen mit Topfhandschuhen herausnehmen, kurz abkühlen lassen und die Springform entfernen.
- 9** Für den Guss den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren und mit einem Pinsel auf den Kuchen streichen. Die Marzipanmöhren rundherum auf den Kuchen verteilen und die Pistazien dazwischen streuen.