

Rüblikuchen

Zutaten für 1 Springform von 20 cm Ø (8 Stück)

oder eine eckige Form von 18 cm x 18 cm

295 kcal pro Portion

Menge Zutat

100 g	weiße Kuvertüre
100 g	Möhren
3	Eier
1 Prise	Salz
75 g	weiche Butter
75 g	brauner Zucker
100 g	gemahlene Mandeln
25 g	Semmel- oder Zwiebackbrösel
	½ TL gemahlener Koriander oder Zimtpulver
	Fett für die Form



Zubereitung

Schritt 1

Die Kuvertüre hacken und im warmen Wasserbad schmelzen.

Die Möhren schälen und auf der Rohkostreibe fein reiben.

Den Backofen auf 175° vorheizen, die Springform einfetten oder mit Backpapier auslegen.

Schritt 2

Die Eier trennen. Eiweiße und Salz steif schlagen und kühl stellen.

Weiche Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts kräftig schaumig schlagen. Die Eigelbe nacheinander unterrühren.

Schokolade (bis auf einen EL), Mandeln, Semmel- oder Zwiebackbrösel, Koriander oder Zimt und Möhren unterrühren.

Zum Schluss den Eischnee behutsam unterheben.

Schritt 3

Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen (Mitte, Ober- und Unterhitze) 35-40 Min. backen. Den Kuchen abkühlen lassen. Restliche Schokolade evtl. im Wasserbad nochmals verflüssigen, in einen Spritzbeutel geben und den Kuchen damit schlierenartig verzieren.

