

## Rezepturen (Rezepturen für 1 Kuchen)

### RÜEBLIKUCHEN VOM BLECH

Zutaten:

450 g	Rüebli Karotten, geraspelt
9 EL	Zitronensaft
250 g	Butter, oder Margarine, weich
300 g	Zucker
1 Pck.	Vanillinzucker
1 Prise(n)	Salz
8 Stk.	Ei(er)
300 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
200 g	Mandel(n), ohne Haut, gemahlen
100 g	Mandel(n), gehackt
250 g	Puderzucker
1 Pck.	Marzipan -Rüebli

#### ZUBEREITUNG:

Rüebli putzen, schälen, waschen und fein raspeln. Mit 3 Esslöffel Zitronensaft beträufeln.

Backofen vorheizen auf ca. 150-160°.

Butter, Zucker, Vanillinzucker und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Eier nacheinander untermischen. Mehl, Backpulver und gemahlene Mandeln mischen und unter die Butter-Ei-Masse rühren. Möhrenraspel und gehackte Mandeln unterheben.

Backform oder Backblech (32 x 39 cm) fetten und mit Mehl bestäuben. Teig hineingeben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen 25-35 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

250 g Puderzucker mit 6-8 Esslöffel Zitronensaft zu einem glatten Guss rühren. Guss auf den Kuchen geben und glatt verstreichen, trocknen lassen. Mit den Marzipan-Möhren dekorieren.

Tipp – wer es nicht so süß mag, kann anstelle des Puderzuckers – 250 Philadelphia oder Frischkäse mit etwas 80g Puderzucker, und ein Spritzer Zitronen- oder Orangensaft und -Abrieb und 1DL Schlagrahm (steif geschlagen) vermischen und den Kuchen damit üppig bestreichen – schmeckt so lecker☺.

Rezepturen  
(Rezepturen für 1 Kuchen)