



Rüblükuchen – Aus dem Kanton Aargau in der Schweiz hinaus in die Welt

Zubereitungszeit: 20 min **Kochzeit:** 45 min **Gesamtzeit:** 1 h 5 min **Schwierigkeitsgrad:** mittel **Portionen:** 10

Kalorien p.P.: 300 kcal

Zutaten für Teil 1

250 g zarte Karotten - geschält und fein gerieben

6 Eigelb

85 g Zucker

Abrieb von ca. einer unbehandelten Zitrone

Wenig Zimtpulver, Ingwerpulver, geriebene Vanille oder Vanillemark

Zutaten für Teil 2

6 Eiweiß

165 g Zucker

1 Prise(n) Salz

Zutaten Mehl-Nuss-Mischung

300 g mit Schale geriebene Mandeln oder Haselnüsse

100 g Mehl

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180° C Umluft vorheizen und in einer Springform von 26 cm Durchmesser den Boden mit Backpapier bespannen.
2. Das Eigelb mit dem Zucker mit dem Schneebesen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine für ca. 5 Minuten schaumig (weiß) rühren.
3. Die geriebenen Karotten, den Zitronenabrieb und die Gewürze mitrühren.

4. Die Nuss-Mehl-Mischung vorsichtig von Hand unterarbeiten.

5. Das Eiweiß in einer sauberen, fettfreien und kalten Schüssel mit einer Prise Salz und einem Drittel des Zuckers aus Teil 2 mit dem sauberen und fettfreien Handrührgerät oder der Küchenmaschine steif schlagen. Dabei nach und nach den restlichen Zucker begeben.
6. Das Eiweiß vollständig steif schlagen, sodass es eine Spitze zieht, wenn Du den Schneebesen herausziehst.
7. Die Karottenmasse mit einem Drittel des Eiweißes angleichen und anschließend das restliche Eiweiß vorsichtig unterheben.
8. In die vorbereitete Form füllen, leicht glatt streichen und für ca. 45 bis 60 Minuten bei 180° C auf ca. 92° C Kerntemperatur backen.
9. Auskühlen lassen (am besten über Nacht im Kühlschrank), ausformen und nach Belieben verzieren.

Wie kannst Du dieses Rezept variieren?

Du kannst den Kuchen auch mit Kürbis, Pfälzerrüben, zarter Gelber, Ringel- oder Roter Beete zubereiten. Das Gemüse sollte einfach roh essbar sein, ohne dass es unangenehm ist, also keine holzigen Karotten oder Beeten verwenden.

Viel Spaß beim Nachbacken!

Viele Grüße

Felix