Unser Rezept

DER WOCHE

RÜBLIKUCHEN

SÜß, SAFTIG, SIMPEL

ZUTATEN

Für den Teig:
250 g Karotten
125 g (vegane) Butter zimmerwarm (oder Kokosöl)
100 g Zucker oder Ahornsirup
1 Prise Salz
1 Prise gemahlene Vanille
100 g Apfelmus
½ TL Zimt
100 g Mandeln gemahlen
125 g Mehl
1 TL Apfelessig
1,5 TL Backpulver
½ TL Natron

Für die Creme:
200 g (veganer) Frischkäse
80 g Puderzucker
1 Spritzer Zitronensaft
etwas gemahlene Vanille

Für die Dekoration:
Marzipan-Karotten
Pistazien gehackt

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 C Ober-/Unterhitze vorheizen. Springform (18 – 20cm) einfetten.

Die Karotten schälen und fein reiben. Die weiche Butter (oder vegane Margarine) mit Zucker, Salz und Vanille cremig rühren. Geriebene Karotten und Apfelmus unterrühren.

Mehl, Zimt, Backpulver, gemahlene Mandeln, Natron und Essig dazugeben und zu einem Teig verrühren.

Den Teig in die Form geben, glatt streichen und ca. 35 – 40 Min. auf mittlerer Schiene backen (Stäbchenprobe!). Anschließend 10 Min. in der Form abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen.

Die Frischkäsecreme glatt rühren und auf dem abgekühlten Kuchen verteilen. Mit Marzipankarotten & Pistazien verzieren. Im Kühlschrank aufbewahren – bleibt 3 – 4 Tage schön saftig.

Fertig!

WEIERHÖFER Gartengemüse

Orfeas Fischer und Sara Knapp GbR · Zur Burg 1 · 67295 Bolanden
hallo@weierhoefer-gartengemuese.de · www.weierhoefer-gartengemuese.de