

## Rüblikuchen nach Schweizer Original Rezept



### Zutaten für eine 26 cm Springform (12 Stück):

- 300 g Möhren
- 200 g Zucker
- 250 g gemahlene Haselnüsse (oder Mandeln)
- 80 g Semmelbrösel
- ½ TL Backpulver
- 1 TL Ceylon-Zimt
- 5 Eier (getrennt)
- 5 EL Orangensaft

### Für das Frischkäse-Frosting:

- 450 g Frischkäse
- 150 g Puderzucker
- 1 EL geriebene Zitronenschale
- Zitronensaft

### Für den Zuckerguss (statt Frischkäse):

- 150 g Puderzucker
- 2 EL Zitronensaft

### Ideen für eine süße Dekoration:

- 12 [Marzipanmöhren](#) ([Marzipan-Möhren selber machen](#))
- Pistaziensplitter (ohne Salz)
- Mandelblättchen (oder alternativ kleine Schokoladeneier, Schokosplitter oder Krokant)

**Arbeitszeit:**

ca. 25 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 60 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 85 Minuten

## Zubereitung:

1. Schäle die Möhren und raspel sie grob.
2. Trenne die Eier. Schlage das Eiweiß steif.
3. Mixe das Eigelb mit dem Zucker und dem Orangensaft schaumig.
4. Gib die Eier-Zucker-Masse zu den Möhren. Hebe vorsichtig die Haselnüsse, die Semmelbrösel, Backpulver und Zimt dazu. Verrühre alles gut. Hebe zum Schluss den Eischnee unter.
5. Fette eine Springform und fülle den Rüblichteig hinein. Heize den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vor.
6. Backe die Rüblichtorte für eine Stunde. Lass sie anschließend auskühlen.
7. Verziere den Kuchen zum Schluss entweder mit Zuckerguss oder mit Frischkäse Frosting und Marzipanmöhren.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

