

## Rüblitorte nach einem Schweizer Rezept



*vegetarisch*

*stillfreundlich*

*kleinkindtauglich*

**Einfaches Rezept für Möhrenkuchen (Rüblikuchen) ohne Mehl und Butter, das nicht nur zu Ostern gut schmeckt.**

Möhrenkuchen ohne Butter und Mehl schmeckt nicht nur zu Ostern gut. Er ist auch ein toller Geburtstagskuchen und kommt auf jedem Fest gut an. Durch die verwendeten Möhren minimiert er das schlechte Gewissen beim Schlemmen ;- ) Eine tolle Idee, um den Kindern Gemüse unterzujubeln.

Klassisch wird der Möhrenkuchen mit Haselnüssen zubereitet. Wer jedoch gegen Haselnüsse allergisch ist, kann den Möhrenkuchen auch ganz einfach ohne Nüsse backen, indem stattdessen Mandeln verwendet werden.

Der Möhrenkuchen wird mit jedem Tag saftiger, wodurch er sich sehr gut schon vor den Feierlichkeiten vorbereiten lässt.

### **Zutaten für eine runde 26 cm Springform:**

- 300 g Möhren
- 200 g Zucker
- 250 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln
- 80 g Semmelbrösel
- ein halber TL Backpulver
- 1 TL Zimt
- 5 EL Orangensaft
- 150 g Puderzucker
- 2 EL Zitronensaft

- Marzipan Rübli zum Dekorieren
- 5 Eier

**Arbeitszeit:** ca. 25 Minuten

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

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 85 Minuten

Die Möhren schälen und groß raspeln.

Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen und das Eigelb mit dem Zucker und dem Orangensaft schaumig rühren. Die Eier-Zucker-Masse zu den Möhren geben, Mandeln, Semmelbrösel, Backpulver und Zimt zugeben und gut umrühren. Zum Schluss den Eischnee unterheben.

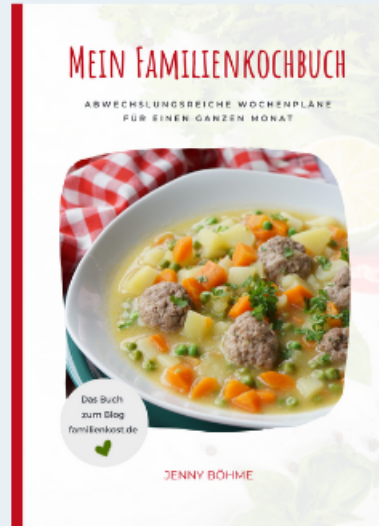
Nun alles in eine Springform füllen und bei 175°C für eine Stunde im vorgeheizten Ofen backen.

Nachdem der Kuchen ausgekühlt ist, wird er mit Zuckerguss bepinselt. Dieser wird hergestellt, indem der Puderzucker und Zitronensaft miteinander zu einer glatten Masse verrührt werden. Anschließend könnt ihr den Rüblikuchen noch mit Marzipanmöhren und gehackten Pistazien verzieren.

**Unsere Empfehlung für Dich:**

## MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Ihr liebt Kuchen mit Möhren, aber verträgt keine Nüsse oder Mandeln? Dann probiert doch mal unsere allergikerfreundlichen [Möhrenmuffins](#).

Ihr könnt den Möhrenkuchen übrigens auch ganz einfach in einen richtig tollen **Möhrenkuchen mit Cream Cheese Frosting** nach amerikanischer Art verwandeln. Dazu braucht ihr nur noch ein **Zitronen-Frosting** anrühren:

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

Verrührt die angegebenen Zutaten mit einem Mixer zu einem cremigen Frosting. Dann schneidet ihr euren Möhrenkuchen einmal in der Mitte durch. Das geht ganz prima mit einem [Kuchenschneidhilfe-Set](#)\*. Bestreicht die untere Kuchenhilfe mit der Hälfte des Frostings und legt dann die obere Kuchenhälfte wieder darauf. Den Rest des Cream Cheese Frostings verstreicht ihr nun auf und um den Möhrenkuchen und macht ihn damit zu einer echten gefüllten Rübliorte.



