



# Rüblikuchen

## Zutaten:

- 8 Eigelb
- 8 Eiklar
- 200 g Zucker
- 250 g Haselnüsse
- 100 g Mehl
- 10 g Backpulver
- 200 g Karotten
- 150 g Puderzucker
- 3-4 EL Zitronensaft

## Zubereitung:

Mit dem Eiklar und 100 g Zucker einen Eischnee herstellen und beiseitestellen.

Dann das Eigelb mit den restlichen 100 g Zucker schaumig schlagen. Die gemahlene Haselnüsse mit dem Mehl und dem Backpulver vermischen. Diese Mischung anschließend nach und nach zur Eigelbmasse geben. Die Karotten raspeln und ebenfalls untermischen. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben und den Teig anschließend in eine gefettete Springform füllen.

Den Kuchen nun nach Anleitung backen und vollständig auskühlen lassen.

Währenddessen Puderzucker und Zitronensaft zu einem Zuckerguss verrühren und den erkalteten Rüblikuchen damit abstreichen.



Im Holzbackofen:  
Bei 200° C einschießen.  
Backzeit 25-35 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:  
Oberhitze 200° C,  
Unterhitze 160° C  
Backzeit 25-35 Minuten.



Im Haushaltsbackofen:  
Bei 180° C einschießen.  
Backzeit 25-35 Minuten.