



Zutaten

- 300 g ganze Mandeln
- 250 g Möhren
- 1 unbehandelte Zitrone
- 6 Eier
- 250 g Zucker
- 1 Msp Zimt, gemahlen
- 1 Prise Salz
- 75 g Mehl
- 150 g Aprikosenkonfitüre
- 150 g Puderzucker
- 1 Springform (24 cm)

Backen, Kuchen

Rüblikuchen

Entdecken Sie unser Rezept für saftigen Rüblikuchen mit Mandeln. Perfekt für jeden Anlass! Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

So wird's gemacht:

1. Mandelblättchen zum Verzieren
2. Mandeln im Backofen bei 160 °C Umluft ca. 20 Minuten rösten und nach dem Abkühlen fein mahlen. Möhren schälen und fein reiben. Anschließend mit etwas Zitronensaft beträufeln. Backform mit weicher Butter fetten und mit Mehl bestäuben. Eier trennen. Die Hälfte der Zitronenschale abreiben. Eigelb, 125 g Zucker, Zitronenschale und Zimt cremig aufschlagen. Eiweiß mit dem restlichen Zucker und Salz zu einem cremigen Eischnee schlagen. Mehl und Mandeln mischen. Erst Eischnee, dann Mehlgemisch und Möhren abwechselnd unter das Eigelb heben. Kuchenmasse in die Form füllen und etwas glattstreichen. Im Backofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 40 Minuten backen.
3. Mandelblättchen rösten. Konfitüre mit etwas Wasser aufkochen. Kuchen aus der Form nehmen und ringsherum dünn mit Konfitüre bestreichen. Puderzucker mit ca. 3 EL Zitronensaft glattrühren. Es sollte eine zähflüssige Glasur entstehen. Kuchen damit auf der Oberseite glasieren. Den Rand des Kuchens mit Mandelblättchen verzieren. Nach Belieben mit Marzipan-Möhrchen dekorieren.