

Rüebliorte nach Jacky's Art

Karottenkuchen



Rezept für 4 Personen

Zubereitungsbeschreibung

Backofen:

Den Backofen auf 180 Grad (Umluftbackofen auf 160 Grad) vorheizen

Grosse Schüssel, Dinkelmehl, Zucker, Karotten, Mandeln, Backpulver:

In der grossen Schüssel sämtliche vorstehenden Zutaten sorgfältig mischen

Kasserolle klein, Butter:

Die Butter auf kleinster Stufe in der Kasserolle schmelzen lassen

Butter, Eier:

Die flüssige Butter sowie die Eier dazugeben und erneut mischen

Springform.

Den Kuchenteig in eine ausgebutterte Springform geben und während 30 Minuten gehen lassen

Backen.

Im vorgeheizten Backofen während einer Stunden – auf mittlerer Schiene – backen

Dekoration

Man kann die Rüebliorte auch mit Glasur und Marzipanrübli versehen. Für die Glasur brauchen Sie

150 gr Puderzucker
2-3 EL Zitronensaft
1-2 EL Wasser

Alle vorstehenden Zutaten zu einer dickflüssigen Konsistenz verrühren und den Kuchen damit – unter Zuhilfenahme eines Pinsels – glasieren

Natürlich kann man den Kuchen einfach mit etwas Puderzucker bestäuben (oder den Kuchen ohne Dekoration belassen)



Zutaten

1.5 Tassen Mehl (Dinkelmehl)
1,5 Tassen Zucker
2 Tassen fein geriebene Rüebli (Karotten)
2 Tassen Mandeln, fein gemahlt
200 gr Butter flüssig
1 Päckli Backpulver
3 Eier

Bemerkungen

Anlässlich des Geburtstages von Andy Kunz gegessen. Eine vorzügliche Rüebliorte.