


Rüblikuchen mit Marzipan-Rübli

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 60 Min.**Für die Springform (Ø 24 cm):**
etwas Fett**Rührteig:**

300 g Möhren
150 g weiche Butter oder
Margarine
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
6 Eier (Größe M)
300 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
200 g Dr. Oetker gemahlene,
geröstete Haselnüsse

Guss:

200 g Puderzucker
etwa 2 EL Milch

Zum Verzieren:

einige Dr. Oetker gehackte
Pistazien
einige Dr. Oetker Marzipan Rübli

1 Vorbereiten:

Möhren schälen und fein raspeln. Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 170°C
Heißluft: etwa 150°C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Haselnüssen mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Möhren kurz unterrühren. Teig in der Form glatt verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 80 Min.

Kuchen aus der Form lösen und erkalten lassen.

3 Guss:

Puderzucker sieben und mit der Milch zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Guss auf dem Kuchen verteilen.

4 Verzieren:

Den Kuchen mit Pistazien und Rübli verzieren und den Guss trocknen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne die Verzierung lässt sich der Kuchen einfrieren.
- Statt mit Nüssen können Sie den Kuchen auch mit gemahlenden Mandeln zubereiten.