



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 16
**Rüblikuchen
mit Pekannüssen**

Zutaten

300 g Karotten, fein gerieben

5 Eier

 100 g Pekannüsse

100 g Mehl

1 TL Backpulver

 100 g Vanillezucker

1 Bio-Zitrone

 ½ TL Macis

 ½ TL Bio Ceylon Zimt

Frosting:

300 g Frischkäse

120 g weiche Butter

160 g Puderzucker

1 Zitronensaft

Rezept

Erst die Eier trennen, das Eigelb zusammen mit dem Zucker und dem Vanillezucker cremig schlagen und die fein geriebene Zitronenschale dazu rühren. Das Eiweiß steif schlagen, die Pekannüsse hacken und Mehl und Backpulver sieben. Jetzt alle Zutaten bis auf das Eiweiß einrühren, dann das Eiweiß vorsichtig unterheben. Die Masse in eine gebutterte und bemehlte Springform geben und im vorgeheizten Ofen bei 180°C Umluft ca. 60 Minuten backen.

Frosting: Zuerst die Butter mit dem Puderzucker aufschlagen, dann den Frischkäse unterheben und zum Schluß mit Zitronensaft abschmecken. Jetzt noch den abgekühlten Kuchen damit einstreichen und nach Belieben dekorieren.

Guten Appetit!