



Glutenfreie Rübliorte

Zutaten:

600 g Karotten
12 Eier
200 g Zucker
1 Prise Salz
400 g gemahlene Mandeln
200 g gemahlene Haselnüsse
Schalenabrieb von 1 Zitrone
100 g Speisestärke
4 Tropfen Bittermandelöl
2 EL Rum
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Karotten schälen und fein reiben.

Die Eier trenn, das Eiklar mit der Prise Salz und 75 g Zucker steif schlagen, den restlichen Zucker mit den Eigelben schaumig schlagen. Alle weiteren Zutaten zur Eigelbmasse geben und zum Schluss den Eischnee unterheben.

Bei 170° Celsius etwa 60 Minuten backen; mit einem Holzstäbchen testen, ob der Kuchen durch ist (reinstechen und wenn kein Teig daran kleben bleibt, ist der Teig gar).

Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben oder mit einem Guss aus Puderzucker und Limettensaft bestreichen.

Im Handel gibt es kleine Marzipanmöhrrchen, mit denen die Rübliorte noch verziert werden kann.

Tipp: Lecker, saftig und weil der Teig ohne Mehl ist auch für Glutenallergiker geeignet.