



## Karottenkuchen / Rüblitorte

für eine 28er Springform

### **Zutaten:**

#### *Für den Teig:*

200 g Mehl  
280 g Zucker  
8 ganze Eier  
1 Pck. Backpulver  
400 g Karotten  
400 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse  
1 Prise Salz  
Vanillezucker  
Zitronenschale von 1 Zitrone

#### *Für die Glasur:*

100 g Puderzucker  
Saft von 1 Zitrone

#### *Für die Deko:*

12 kleine Marzipanmöhren  
12 Marzipanblätter

### **Zubereitung:**

Eigelb und Zucker schaumig schlagen, Zitronenzyste, Mandeln (oder Haselnüsse) und die geriebenen Karotten zugeben. Eischnee schlagen und unterheben. Danach das Mehl mit dem Backpulver unterheben. Bei 180° Celsius ca. 50 - 60 Minuten backen (mittlere Schiene).

*Tipp: Saftiger Kuchen, der lange frisch bleibt.*