

Rübli-Kuchen

Zubereitung:

Die geriebenen Möhren, Mehl, Backpulver, Zucker, Zimt, Öl, Eier und Mandeln gut verrühren und in eine runde Form oder Kastenform geben. Die Form vorher gut einfetten und mit Backpapier auslegen.

Den Kuchen bei 180 Grad Celsius für 40-50 Minuten backen.

Für das Frischkäse-Topping Frischkäse, Butter, Vanillezucker, Puderzucker und Zitronensaft mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren. Das Topping anschließend auf dem abgekühlten Rübli-Kuchen verteilen und nach Belieben verzieren.

Zutaten:

375 g geriebene Möhren
250 g Mehl/Dinkelmehl
2 TL Backpulver
250 g Zucker
1 TL Zimt
250 ml Öl
4 Eier
200 g Mandeln
(gemahlen, gehackt oder gemischt)

Für das Frischkäse-Topping:

50 g Butter
250 g Frischkäse (Doppelrahstufe)
1 Päckchen Vanillezucker
100 g Puderzucker
Zitronensaft



Guten Appetit!



Wie hat dir das Rezept gefallen? Teile gerne ein Foto mit uns auf Instagram [#heimischelandwirtschaft](#)