

Schweizer Rüblikuchen



Zubereitungszeit:	40 Minuten
Backzeit:	1 Stunde
Nährwert:	Pro Stück etwa 420 kcal / 1.740 kJ.

Zutaten:

- 6 Eier
- 300 g Zucker
- 300 g geriebene Mandeln
- 250 g geriebene Möhren (Rohkost)
- 50 g Kartoffelstärke
- Abrieb von 1 Zitrone
- 2 cl Kirschwasser
- 12 Marzipanmöhren
- Puderzucker

Zubereitung:

Die Eier trennen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und kühl stellen. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren. Die abgeriebene Zitronenschale und das Kirschwasser zufügen. Alles nochmals kräftig durchrühren. Die geriebenen Mandeln, die geriebenen Möhren und die Stärke in einer Schüssel vermengen. Diese Mischung abwechselnd mit dem Eischnee unter die Eigelbmasse ziehen. So arbeiten, dass als Letztes noch einmal Eiweiß behutsam unter den Teig gemischt wird. Den Teig in eine gefettete und mit geriebenen Mandeln ausgestreute Springform füllen und bei 180 °C in einer Stunde hellbraun backen. Den Kuchen mit dem Puderzucker bestäuben und nach Belieben mit Marzipanmöhren verzieren.