

## Rüblükuchen

### Zutaten:

1 Zitrone, bio  
250g Karotten  
250g gemahlene Mandeln  
50g Mehl  
2TL Backpulver  
6 Eier  
1 Prise Salz  
160g Zucker  
200g Puderzucker für den Guss  
evtl. Marzipanmöhren und gehackte Pistazien



### Zubereitung:

Backofen auf 180°C Umluft 160°C vorheizen  
Eine Springform (26 oder 28cm Durchmesser) fetten

Zitronenschale abreiben und zur Seite stellen, dann die Zitrone pressen  
Karotten schälen und fein reiben, mit der Zitronenschale und 1 EL vom Zitronensaft mischen

Mandeln, Mehl und Backpulver mischen

Eier trennen, Eiweiße mit der Prise Salz sehr steif schlagen und langsam den Zucker einrieseln lassen.

Die Eigelbe nacheinander unter das Eiweiß ziehen. Karotten und Mehlmischung auf die Eiermasse häufen und mit dem Schneebesen untermischen.

Teig in die Form füllen und auf der mittleren Schiene ca. 40 Minuten backen.  
Nach dem Backen Kuchen 5-10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen. Danach auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.

Puderzucker mit 2-3 EL vom Zitronensaft verrühren und den Guss auf der Oberfläche verstreichen. Evtl. mit Marzipanmöhren und Pistazien dekorieren.