



RÜEBLIKUCHEN



Amore per la tradizione.

FÜR EINE SPRINGFORM VON Ø 24 CM, ZUBEREITUNGSZEIT: 1h 30
SCHWIERIGKEIT: EINFACH

Zutaten

3	Eier
200 g	brauner Zucker
180 g	Mehl
1.5 TL	Zimt
1 EL	Kardamom
3 TL	Backpulver
1 Msp.	Salz
2 Msp.	Safran
1	Mark von Vanilleschote
3 EL	frisch geriebener Ingwer
270 g	geriebene Karotten
150 ml	Baumnussöl
	etwas Puderzucker
12	Marzipanrübli

Zubereitung

1. Den Zucker zusammen mit den Eiern hell und schaumig aufschlagen.
2. Mehl, Zimt, Kardamom, Backpulver, Salz und Safran unter die Eimasse rühren.
3. Mark von einer Vanilleschote, Ingwer und Karotten zusammen mit dem Baumnussöl in den Teig einrühren.
4. Den Teig in die gebutterte und mit Mehl bestäubte Form füllen.
5. Im Ofen bei 155 Grad etwa 55 Minuten backen.
6. Den ausgekühlten Rüeblikuchen mit Puderzucker bestreuen und mit Marzipanrübli verzieren.

RÜEBLIKUCHEN MIT BAUMNUSSÖL

Rüeblikuchen, ebenfalls bekannt als Rüeblitorte, ist eine schweizer Süßspeisenspezialität aus dem Kanton Aargau. Auch in Kuchenform ergänzen sich Karotten und Ingwer geschmacklich bestens. Hochwertiges Baumnussöl und eine Spur Safran sorgen für das gewisse Etwas.

Empfohlene Produkte



Glas Safran Pulver
Art: 005093



Walnuss- / Baumnussöl 1ère
Pression, Art: 0371



Meersalz fein Guérande
Art: 102603