

# Rezept der Woche

## Rübli-Kuchen (glutenfrei)



### Zutaten:

- 250 g Karotten (geraspelt)
- 200 g gemahlene Mandeln
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 4 Eier (Größe M)
- 1 Orange (Schale und Saft)
- 1 Prise Salz
- 200 - 220 g brauner Zucker oder Kokosblütenzucker
- 50 ml neutrales Öl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Zimt
- 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss

### Für das Frosting:

- 300 g Frischkäse
- 100 g Puderzucker
- 1 Spritzer Zitrone
- optional etwas Zitronenabrieb
- etwas gemahlene Vanilleschote (oder 1 Vanillezucker)

### Zubereitung:

Den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen.

Die Möhren schälen und fein raspeln. Mit Abrieb der Orange, gemahlene Mandeln, Haselnüssen, Backpulver, Zimt und Muskatnuss gut mischen.

Die Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.

Eigelb mit Zucker schaumig rühren. Unter ständigem Rühren den Orangensaft, das Öl und abschließend die Karottenmischung hinzugeben. Den Eischnee vorsichtig unterheben, sodass der Teig schön luftig bleibt. In die Springform füllen und glatt streichen. Etwa 50 Minuten backen.

Für das Frosting Frischkäse und Zitronensaft mit dem Mixer auf niedriger Stufe glattrühren. Nach und nach Puderzucker und Vanille einrieseln lassen. Den abgekühlten Kuchen damit einstreichen und nach Geschmack dekorieren, z.B. mit Pistazien und Zuckerkarotten. Oder einfach nur mit Puderzucker bestreuen.