

RÜBLIKUCHEN



RÜBLIKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 12 Stück: | 50 Min.

Zutaten

Zutaten für den Teig:

- 5 Eier (Größe M)
- 250 g SweetFamily Brauner Zucker
- 1 Msp Zimt
- 1 Prise Salz
- 1 Vanilleschote (Mark auskratzen)
- 250 g geraspelte Karotten
- 250 g gemahlene Haselnüsse
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver

Zutaten für das Icing:

- 150 g SweetFamily Puderzucker
- 125 g Frischkäse
- 50 g kalte Butter



ZUBEREITUNG

Springform (ø 26 cm) fetten und mit Grieß ausstreuen. Eier, [SweetFamily Brauner Zucker](#), Zimt, 1 Prise Salz und Vanillemark schaumig rühren. Karotten und Nüsse unterheben. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren.

[Im vorgeheizten Ofen bei 170° \(Umluft\) ca. 35 Min. backen.](#) Auskühlen lassen. Frischkäse und Butter verquirlen und gesiebten [SweetFamily Puderzucker](#) nach und nach unterrühren. Dann für 5 Min. auf höchster Stufe mixen. Auf den Kuchen streichen.

Nach Belieben mit Marzipankarotten verzieren.

Gemüse: Möhre