

## Rüblikuchen ohne Mehl 26 cm (16 cm)



### für den Teig:

6 Eier (3)  
160 g brauner Zucker (80 g)  
Gewürze: 4 Nelken, 2 Msp. Kardamom,  
1 kleines Stück Ingwer (gerieben),  
1/2 TL Zimt, 2 Prisen Muskat  
60 g Zucker (30 g)  
2 EL heißes Wasser  
240 g Mandeln gemahlen (120)  
2 TL Backpulver (1)  
80 g Haselnüsse ganz (40)  
60 g Walnüsse ganz (30)  
290 g Karotte grob raspelt (145)



### Glasur:

85 g Puderzucker (45)  
1 EL Zitronensaft (1/2)  
10 g Wasser (5)

### So geht's:

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz aufschlagen. Nun die Eigelb zusammen mit dem Zucker, dem braunen Zucker und den Gewürzen hellgelb aufschlagen. Damit sich der Zucker besser löst, 1-2 EL heißes Wasser zugeben.

Die Nüsse hacken (nicht zu grob, damit sie beim Backen nicht einsinken) und die Möhre raspeln. Nun den Eischnee unter das Eigelb heben. Das geht am Besten mit einem Teigschaber. Die Mandeln mit dem Backpulver mischen und vorsichtig unterheben. Zuletzt die Nüsse und die Karotten unterrühren.

In eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und Glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Ober/Unterhitze) ca. 25 -35 min backen und dann auskühlen lassen.

Puderzuckerglasur anrühren. Dazu Puderzucker mit Zitronensaft und warmem Wasser vermischen und mit einem Messer auf den Kuchen streuen. Mit Rübli verzieren.

### Schokorübli selber machen:

50 g weiße Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen. In zwei Schüsseln geben und einmal grün, und einmal orange einfärben. Die gefärbte Kuvertüre jeweils in einen Gefrierbeutel geben und eine kleine Ecke abschneiden. Auf ein Backpapier zuerst die Möhren spritzen und dann mit der grünen Kuvertüre die Stile anspritzen. An einem Kühlen Ort anziehen lassen und dann auf die Torte setzen.