

Schweizer Rüeblitorte



ZUBEREITUNG

Für den Kuchenteig

Heizen Sie den Backofen auf 180 Grad Ober und Unterhitze vor. Legen Sie den Boden einer ca. 24 cm Springform mit Backpapier aus und fetten Sie den Rand ein.

Mischen Sie die geriebenen Karotten und den Apfel und vermengen Sie beides mit Zitronensaft. Heben Sie dann die Sultaninen unter.

Mischen Sie das Mehl, die Nüsse, das Backpulver, den Zucker mit dem Salz und den Gewürzen in einer Schüssel.

Geben Sie die flüssigen Zutaten hinzu und rühren Sie diese gut unter.

Nun heben Sie die Karotten-Apfel-Mischung unter und vermengen alles miteinander.

Füllen Sie den Teig in die vorbereitete Form und backen Sie den Kuchen im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene für ca. 45 – 50 min.

Im Anschluss herausnehmen und abkühlen lassen.

ZUTATEN

für eine Springform von ca. 24 cm

Für den Kuchenteig

250 g Karotten,
gerieben

30 g Apfel, gerieben
(1 mittelgrosser
Apfel)

1 EL Zitronensaft

50 g Sultaninen

200 g Mandeln,
gemahlen

125 g Mehl
(glutenfrei)

3 TL Backpulver

1 Prise Salz

je ¼ TL Zimt, Kardamon
und
Nelkenpulver
(nach Belieben)

15 g Agavendicksaft

Arbeitszeit:

70 Minuten

Rezept von:

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk

90 g Kokosblütenzucker

125 ml Mandelmilch

100 ml Olivenöl oder
Kokosöl flüssig

Für die Glasur

Für die Puderzucker-Glasur verrühren Sie den Puderzucker mit dem Zitronensaft so lange bis eine dickflüssige Glasur entsteht.

Verteilen Sie die Glasur auf dem Kuchen dekorieren Sie nach Belieben mit gehackten Pistazien oder anderen Zutaten Ihrer Wahl.

Für die Glasur

7 EL Puderzucker (sehr
fein geriebener
Kokosblütenzucker
Saft einer Zitrone

2 geschälte
Karotten, gehackte
Pistazien,
gehackte
Schokolade 99%
als Dekoration

Arbeitszeit:

70 Minuten

Rezept von:

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk
