

Rüblikuchen

V. 1.00

Zutaten (x Personen)

5 Eier (M)

150 g Zucker

1/2 Backpulver

250 g Karotten

50 g Mehl

50 g Mandeln gemahlen

50 g Paranüsse grob gehackt

50 g Cashews gehackt

50 g Pistazien

100 g Aprikosen (getrock.)

Puderzucker

1 Zitrone (unbehandelt)

1 Prise Salz

Zubereitung:

Die **Karotten** fein raspeln.

Jetzt die **Eier**, das **Backpulver**, eine **Prise Salz** und den **Zucker** **schaumig** schlagen.

Die **Eier**, das **Backpulver** und den **Zucker** **schaumig** schlagen.

Nun **Mehl**, die **Aprikosen**, die **Zitronenschale**, die **Mandeln** und die **restlichen Nüsse** unterrühren.

Zum Schluß die **Karotten** **untermischen**.

30 Minuten **ruhen** lassen.

In eine **eingefettete** und **bebröselte** Guglhupfform füllen.

Bei **200° Grad Umluft** ca. **50 Minuten** backen.

Abkühlen lassen und mit **Zitronenglasur** überziehen.

Quelle: Sebastian