

Rüblükuchen

Teigzutaten:

- 375g Möhren, gerieben
- 250g Mehl
- 2 Teelöffel Backpulver
- 250g Zucker
- 1 Teelöffel Zimtpulver
- 250ml Öl
- 4 Eier
- 200g Mandeln gemahlen



Teig zusammenrühren, in eine gefettete Springform geben. Bei 180°C Ober- und Unterhitze ca. 40 - 50 Minuten backen (Stäbchenprobe), danach abkühlen lassen.

Frosting:

- 300g Frischkäse
- 100g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Spritzer Zitrone



Alles miteinander verrühren und mit der Masse den Kuchen einstreichen. Der Kuchen kann mit kleinen Dekomöhrchen verziert werden.

Bis zum Verzehr kühlen.