

Rübli - Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Gemüse, Rührkuchen, Gugelhupf

Zutaten für: 10 Portionen

300	Gramm	Möhre(n)
125	Gramm	Mehl (Weizenmehl)
200	Gramm	Zucker
7		Ei
200	Gramm	Mandeln, gemahlen
2	Teel.	Backpulver
1		Zitrone(n), unbehandelte
1	Essl.	Puderzucker
		Salz
		Zimt
		Nelken, gemahlen

Anleitung:

Backofen auf 175 Grad vorheizen. Eine Gugelhupfform einfetten. Mohrrüben schälen und fein raspeln. Zitronenschale abreiben. Eigelb, 100 g Zucker, abgeriebene Zitronenschale, je 1 Msp. Zimt- und Nelkenpulver mit dem Rührgerät cremig rühren. Mohrrüben, Mandeln untermischen. Mehl und Backpulver auf die Eigelbmasse sieben und unterheben. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. Eischnee unter den Teig heben. Den Teig in die Form füllen. Kuchen ca. 1 Std. backen. Kuchen auf ein Gitter stürzen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Brennwert p. P.: 332 Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten