

KUCHENGLÜCK

Rüblikuchen



ZUTATEN

Für den Teig: (Springform Ø 26cm)

375 g Karotten

275 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

4 Stk. Eier

250 g Öl (z.B. Sonnenblumenöl)

250 g KOMEKO KUCHENGLÜCK

3 gestr. TL Backpulver

1 Prise Salz

½ TL Zimt

100 g Mandeln, gehackt

100 g Mandeln, gemahlen

Für das Frischkäsetopping:

200 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)

2 EL Sahne

100 g Puderzucker



ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze (Umluft: 150°C) vorheizen. Eine Springform (Ø 26cm) fetten
2. Möhren waschen, schälen und grob raspeln. Zucker, Vanillezucker, Eier und Öl mit den Schneebesen des Rührgerätes ca. 5 min. cremig rühren. **KOMEKO KUCHENGLÜCK**, Backpulver, Salz und Zimt mischen und unter die Eimasse rühren. Möhren und Mandeln hinzufügen und unter den Teig rühren
3. Teig in die gefettete Form geben und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 50-60 min. backen, anschließend den Kuchen aus der Form lösen und abkühlen lassen
4. Frischkäse mit Sahne und Puderzucker glattrühren und auf den Kuchen streichen - Bis zum Servieren kaltstellen

Zubereitungszeit: ca. 1 ½ Stunden (+ Auskühlzeit)

