

Osterkuchen: Rezept für Rüblikuchen



Schritt 1

Eine Springform mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Zitrone auspressen. Möhren schälen und fein raspeln. Mit etwas Zitronensaft beträufeln und beiseitestellen.

Schritt 2

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Mark der Vanilleschote, Zimt, Salz und Zucker grob mischen und mit der Margarine in einer großen Schüssel cremig aufschlagen.

Schritt 3

Die Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Mandeln zusammen hineinsieben und miteinander verrühren.

Schritt 4

Dann die Möhrenraspel unter den Teig heben und alles in die vorbereitete Springform füllen. Den Osterkuchen im Ofen auf mittlerer Schiene für ca. 50 Minuten backen und gut abkühlen lassen.

Schritt 5

Nachdem der Rüblikuchen abgekühlt ist, diesen vorsichtig aus der Form lösen. Die Snackmöhren in einer Pfanne mit Butter kurz dünsten und den Honig dazugeben. Die Möhren dann mit dem Honig glasieren und gut abkühlen lassen.

Schritt 6

Sahne aufschlagen. Den Osterkuchen mit Puderzucker bestäuben und mit der Sahne, den Möhren und Pistazienstückchen dekorieren.

Zutaten:

1 Springform (Ø 26 cm)

Für den Teig:

1 Zitrone (Saft)

370 g Karotten

1 Vanilleschote

1 TL Zimt

Prise Salz

240 g Zucker

250 g Margarine

6 Eier

260 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

240 g Mandeln, gemahlen

Für die Deko:

8 Mini-Karotten oder Snack-Karotten

2 EL Butter

2 EL Honig

150 g Sahne

30 g Puderzucker

2 EL gehackte Pistazien