

RÜBLIKUCHEN MIT SCHNEEHAUBE (GLUTENFREI)



FÜR DEN TEIG

- 250 g Karotten (geraspelt)
- 200 g Frischkäse
- 300 g Mandarinen (aus der Konserve)
- 50 g Puderzucker
- 2 Bio-Eier (M)
- 30 g Kokosraspel geröstet
- 2 EL Rapsöl
- 150 g Rohrzucker
- 300 g gemahlene Mandeln
- 1 1/2 TL Backpulver
- 1 Prise feines Meersalz
- 2 TL Zimt

FÜR DAS TOPPING

- 200 g Frischkäse
- 50 g Puderzucker
- 30 g Kokosraspeln

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Die Springform mit Butter einstreichen, mit etwas Mehl bestreuen und in den Kühlschrank stellen. Nun die Karotten schälen und raspeln. Die Mandarinen in einem Sieb abtropfen lassen und ausdrücken, damit überschüssige Flüssigkeit abfließt. Mandarinen anschließend in kleine Stücke hacken.

Schritt 2

Eier mit einem Handrührgerät schaumig rühren. Danach das Rapsöl und den Rohrzucker in die Schaummasse einrühren. Anschließend die geraspelten Karotten und die Mandarinen hinzufügen.

Schritt 3

Gemahlene Mandeln mit Backpulver, Meersalz und Zimt mischen und unter den Teig heben. Die Teigmasse in eine Springform glatt einfüllen und sofort bei einer Backzeit von ca. 35–40 Minuten mit 180 °C (Ober-/Unterhitze) backen.

Schritt 4

Für das Topping den Frischkäse glatt rühren und den gesiebten Puderzucker nach und nach hinzugeben. Die Kokosraspel in einer beschichteten Pfanne ohne Zugabe von Fett goldgelb rösten.

Schritt 5

Die Frischkäsemasse auf den ausgekühlten Kuchen streichen und mit Kokosraspeln bestreuen.



Weitere leckere Rezepte gibt es auf

www.constructa.de/rezepte



Jetzt Constructa auf Facebook folgen:

www.facebook.com/Constructa.Deutschland