

Rüblikuchen im Glas



zutaten
 für 8 Gläser (250-300 ml)



400 g Karotten



200 g Weizenmehl
 (Type 1050)



150 g Rohrzucker



200 g gemahlene Mandeln



4 Eier



100 ml Rapsöl



2 TL Backpulver



1 TL Orangenschale (bio)

2 EL Orangensaft



küchenwerkzeuge **zeit** 60 min
 (plus 10 Min. Ruhezeit)

Messbecher oder
 Küchenwaage

Küchenreibe (fein)

Schüssel

Esslöffel

Teelöffel

Zitronenpresse

Handrührgerät mit
 Rührquirlen

8 kleine Einweck- oder
 Schraubgläser

* variation

Wer mag, kann eine dunkle
 Schokoglasur und Marzipan-
 möhren ergänzen.

www.in-form.de
www.diekuechenpartie.de

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
 des Deutschen Bundestages

Rüblikuchen im Glas



zubereitung für 8 Gläser (250-300 ml)

- 1** Den Ofen auf 180°C Ober- / Unterhitze (Umluft: 160°C, Gas: Stufe 2) vorheizen.
- 2** Die Gläser mit heißem Wasser reinigen, trocknen, einölen (außer den Rand) und mit ein paar gemahlene Nüssen oder Mehl ausschwenken.
- 3** Die Karotten schälen, fein reiben und anschließend mit geriebener Orangenschale, Mehl, gemahlene Mandeln und Backpulver mischen.
- 4** Die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen und zur Seite stellen. Orangen mit der Zitronenpresse auspressen. Eigelb mit Zucker, Öl und Orangensaft verrühren.
- 5** Die Möhren-Mehl-Masse zur Eiermasse geben und kurz durchrühren. Eiweiß unter den Teig heben.
- 6** Die Gläser bis zur Hälfte mit der Kuchenmasse füllen, die Ränder sehr gut säubern und im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen.
- 7** Die Gläser aus dem Ofen holen und sofort verschließen. Dafür unbedingt Topflappen o. Ä. verwenden, da die Gläser noch heiß sind.



Tipps + Tricks

- Bei Weckgläsern den Gummiring vorher in kaltes Wasser legen.
- Mit der Stäbchenprobe testen, ob der Kuchen wirklich fertig ist. Dafür einfach ein Holzstäbchen in die höchste Stelle des Kuchens pieken – bleibt nichts am Stäbchen kleben, ist er fertig.
- Richtig verschlossen bleiben die Kuchen im Kühlschrank mehrere Tage haltbar.

eigenenotizen _____

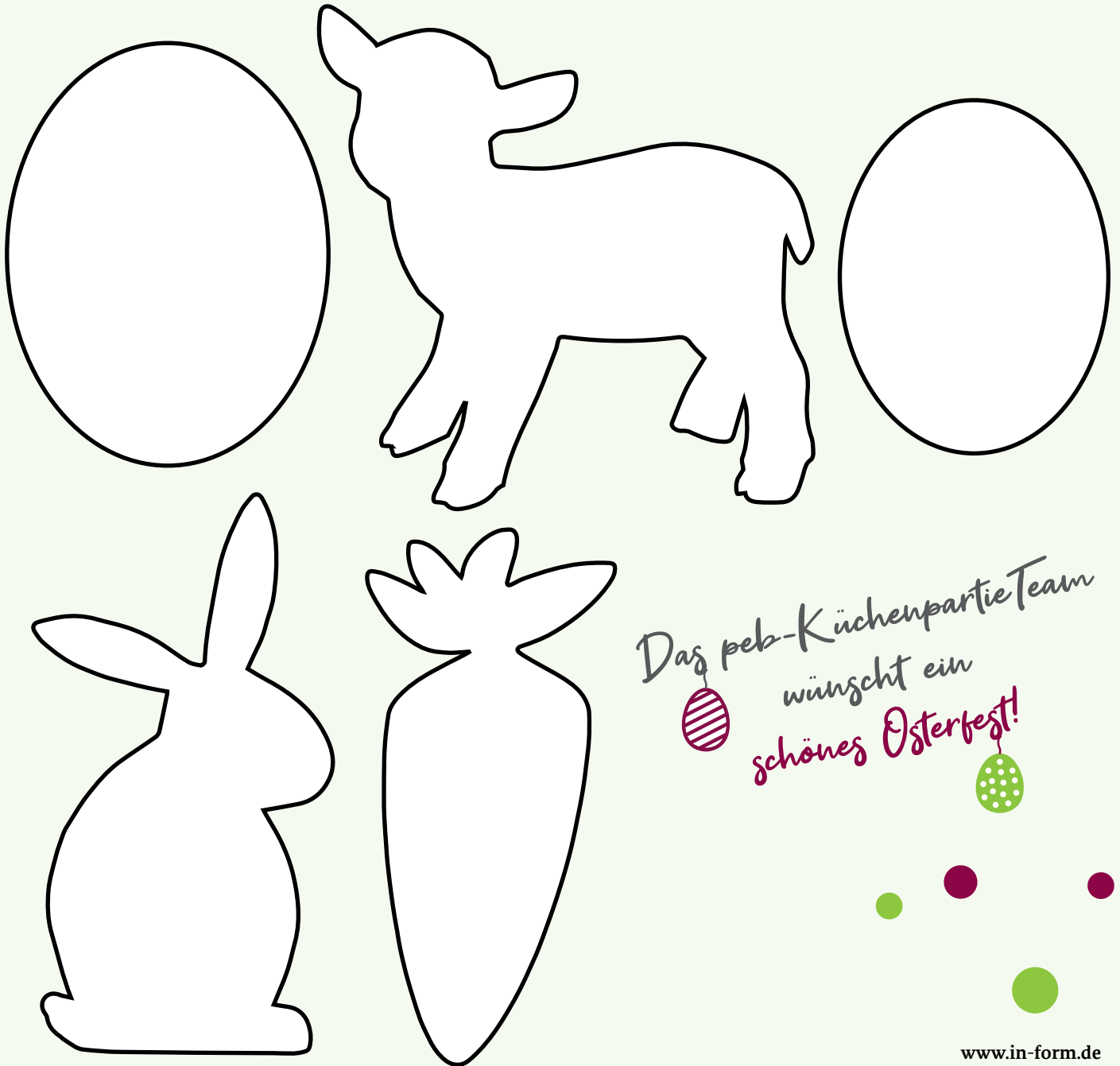
zusammenleckerkochen

Gefördert durch:

Rüblikuchen im Glas



Schablonen
zum Verzieren der Gläser



Das **peb-Küchenpartie** Team
wünscht ein
schönes Osterfest!

www.in-form.de
www.diekuechenpartie.de

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages