

Rüblikuchen

Zutaten

Für den Teig:

200 g Butter
200 g Zucker
4 Eier
300 g Mehl
1 Prise Salz
1 Pk. Backpulver
200 g Möhren gerieben
60 g gehackte Haselnüsse
50 g gehackte dunkle Schokolade

Für die Crème:

150 g Frischkäse
120 g weiche Butter
80 g Zucker

Für den Teig schlagen Sie zunächst 200g weiche Butter schaumig und rühren anschließend 200g Zucker unter. Nach und nach werden nun 4 Eier hinzugegeben.

Nachdem Sie 1 Prise Salz und 1 Pk. Backpulver mit 300g Mehl vermengt haben, werden diese Zutaten in die Buttermasse gesiebt und zu einem Teig verarbeitet.

Damit der Rüblikuchen seinen Namen auch verdient, putzen, schälen und raspeln Sie im nächsten Schritt 200g Möhren klein. Zudem benötigen Sie 60g gehackte Haselnüsse und 200g gehackte dunkle Schokolade. Anschließend alle drei Komponenten unter den Teig heben.

Die gut vermengte Masse wird nun auf einem gefetteten Backblech verstrichen und wandert für ca. 50-55 Minuten bei 180 Grad in den Ofen.

Nachdem der Kuchen ausgekühlt ist, geht es an die Zubereitung der Frischkäsecreme, die anschließend als Topping dient. Hierzu vermischen Sie 150g Frischkäse, 120g weiche Butter und 80g Zucker miteinander. Mit einem Teigschaber verstreichen Sie im vorletzten Schritt die homogene Masse auf dem Kuchen. Zum Schluss werden weitere 60g gehackte Haselnüsse als Dekoration auf der Creme verteilt.

Nun heißt es 2h warten, bis die Frischkäsecreme auf dem Kuchen im Kühlschrank festgeworden ist.



HARDENBERG

B U R G H O T E L