




Rüblikuchen

Menge	Zutat	Zubereitung
300 g	Karotten	schälen, fein raspeln.
5 4 EL 120 g 1 Pck. 150 g 8 EL $\frac{1}{2}$ TL $\frac{1}{2}$ TL	Eier Wasser Zucker Vanillezucker Haselnüsse Semmelbrösel Backpulver Zimt	trennen, Eischnee schlagen, Eigelb mit und und sehr schaumig schlagen. gerieben und mit und mischen und alles unter die Schaummasse heben. Etwas Schale von
1	Zitrone	abreiben und mit Karotten und Eischnee unterheben. Teig in eine Springform füllen und bei 180 °C  mittlere Schiene ca. 40 Min. backen.
80 g	Puderzucker	Die Zitrone auspressen und den Saft mit zu einem Guss verrühren. Den ausgekühlten Kuchen damit bestreichen.