

Der leckerste Rüblikuchen der Welt

Zutaten für den Kuchen:

4 Eier

200 g Zucker

1 Tl Zimt

250 ml Öl, neutrales

400 g Möhren, gerieben

250 g Mehl

2 Tl Backpulver

200 g Mandeln, gemahlen

Zutaten für das Topping:

300 g Frischkäse

1 Pck. Vanillezucker

Saft einer halben Zitrone

Puderzucker je nach gewünschter Süße

Und so wird's gemacht:

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Eier, Zucker und Zimt schaumig rühren. Öl dazugeben. Anschließend geriebene Möhren und Mandeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und zu dem Teig geben. Form einfetten und bei 180 Grad Umluft 40-50 Minuten backen (Stäbchenprobe).

Wenn ihr ein Topping macht, wartet ihr, bis der Kuchen kalt ist. Ansonsten geht Puderzucker natürlich auch immer.

Alle Zutaten für das Topping gut verrühren und auf den erkalteten Kuchen streichen.

Fertig!