Rüblikuchen aus dem Thermomix

© Rüblikuchen - Rezepte mit Herz

90 Min + Wartezeit

leicht

14 Stücke

WIR LIEBEN MIXEN

Leserin Ruth liebt es zu Backen und hat uns im Rahmen unserer Leser-Aktion "Wir lieben Mixen" dieses ganz besondere Rezept für einen leckeren Möhrenkuchen geschickt.

In ihrer Schweizer Heimat nennt man diesen Klassiker "Rüablikuchen" und er wird nicht nur zu Ostern gerne gebacken. Bis jetzt hat Ruth den Kuchen ohne den Thermomix zubereitet, aber ab sofort wird es einfacher! Sehr gerne haben wir ihr Lieblings-Rezept für sie und euch umgeschrieben.

Guten Appetit!

Habt ihr auch ein so tolles Rezept, das ihr gerne im Thermomix zubereiten möchtet?

Dann schickt uns euer Rezept mit dem Stichwort "Wir lieben Mixen" an: rezeptemitherz@konstanzemedia.de

Zutaten-Einkaufsliste

☐	**150 g**	Marzipan
☐		färbendes Lebensmittel zum Beispiel von EAT A RAINBOW (Farben Gelb, Pink, Grün)
☐	**360 g**	Möhren
☐	**100 g**	Mandeln
☐	**100 g**	Walnüsse
☐	**80 g**	Haselnüsse
☐	**200 g**	Butter
☐	**450 g**	Zucker
☐	**2 Pck.**	Vanillezucker
☐	**4**	Eier
☐	**150 g**	Mehl
☐	**1 Pck.**	Backpulver
☐	**1 TL**	Zimt
☐	**1 Msp.**	Kardamon
☐	**1 Msp.**	gemahlene Nelken
☐		Bittermandelaroma
☐	**1 Prise/n**	Salz
☐	**1 EL**	Kirschwasser (optional)
☐	**2-3 EL**	Zitronensaft
☐	**20 g**	gehackte grüne Pistazienkerne
☐		

Zubereitung

1. Für die Marzipanmöhren **90 g** Marzipan zu einer Platte kneten. 1 TL gelbes und 1 Prise pinkfarbenes Farbpulver in die Mitte geben. Seiten vorsichtig über das Pulver schlagen. Pulver einkneten, bis das Marzipan orange gefärbt ist. Marzipan zu einer Rolle formen (ca. 1,5 cm Durchmesser). Rolle in 14 Stücke schneiden. Jedes Stück mit den Fingern zu einer Möhre formen und auf ein Backpapier legen.
2. **60 g** Marzipan zu einer Platte kneten, ½ TL grünes Farbpulver in die Mitte geben, Seiten darüberschlagen. Teig vorsichtig kneten, bis das Marzipan grün eingefärbt ist. Marzipan zu Kugeln (1 cm Durchmesser) formen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Die Streifen als Möhrengrün vorsichtig an die Marzipanmöhren drücken. Mit einer Gabel vorsichtig ein Rillenmuster auf die Möhren drücken. Auf dem Backpapier mindestens 3 Std. oder über Nacht trocknen lassen.
3. Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auskleiden.
4. Für den Kuchen Möhren waschen, putzen, in grobe Stücke schneiden und in den Mixtopf geben. Nüsse zugeben und 15 Sek./Stufe 7 zerkleinern. Umfüllen, beiseitestellen. Mixtopf spülen und abtrocknen.
5. Butter in den Mixtopf geben und 5 Min./50 °C/Stufe 1 schmelzen. **250 g** Zucker, Vanillezucker, Eier, Mehl, Backpulver, Lebkuchengewürz, Salz und nach Belieben Kirschwasser zugeben und 15 Sek./Stufe 5 verrühren. Gemahlene Möhren-Nuss-Mischung zugeben und 10 Sek./Linkslauf/Stufe 4 unterrühren.
6. Teig in die vorbereitete Backform umfüllen und im heißen Ofen ca. 45 Min. backen. Mixtopf spülen und abtrocknen. Kuchen in der Backform vollständig abkühlen lassen. Ausgekühlten Kuchen auf eine Platte stürzen, sodass die glatte Bodenseite des Kuchens oben liegt.
7. Für den Zuckerguss **200 g** Zucker in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 10 zu Puderzucker mahlen. An den Seiten herunterschieben. 2 EL-Zitronensaft zugeben und mit Sichtkontakt 20 Sek./Stufe 3 zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Bei Bedarf mehr Zitronensaft zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Zuckerguss auf den Kuchen gießen und glatt streichen. Gehackte Pistazien auf die Mitte des Kuchens streuen. Kreisförmig mit den Marzipanmöhren belegen.

Nährwertangaben

Kalorien pro Stück: ca. 380 kcal, 8 g E, 29 g F, 22 g KH

Kocht ihr auch unsere Heft-Rezept gerne nach?

Dann besucht uns doch einfach mal auf Instagram unter @rezeptemitherz_magazin und zeigt uns eure nachgekochten Rezepte mit dem Hashtag #wirliebenmixen

Wir sehen uns!