




OVO
RÜEBLIKUCHEN



ZUBEREITUNG OVO RÜEBLIKUCHEN

ZUTATEN

- 250 g Karotten
- 125 g Butter, weich
- 100 g Rohrzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
- 2 Eier
- ½ TL Zimt
- 100 g Haselnüsse, gemahlen
- 140 g Mehl
- 2 TL Backpulver

Topping

- 300 g Frischkäse, weich
- 150 g Ovomaltine Crunchy Cream

Marzipanrübli

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform (18-20 cm Ø) mit Backpapier auslegen und die Ränder mit Butter einfetten.
2. Die Karotten schälen und fein reiben, dann beiseitestellen.
3. Die weiche Butter mit Zucker und Salz in einer Rührschüssel cremig aufschlagen.
4. Die geriebenen Karotten, den Zitronenabrieb und die Eier unterrühren.
5. Mehl, Zimt und Backpulver in die Schüssel sieben.
6. Die gemahlene Haselnüsse hinzufügen.
7. Alles kurz zu einem glatten Teig verrühren (nicht zu lange rühren).
8. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen, glatt streichen und auf mittlerer Schiene 35-40 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.
9. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Anschließend aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen.

Topping

1. Den Frischkäse mit einem Handrührgerät glatt mixen.
2. Die Ovomaltine Crunchy Cream mit einem Löffel oder Messer leicht einwirbeln.
3. Das Topping mit einem Teigschaber auf dem Kuchen verstreichen.
4. Nach Belieben mit Marzipanrübli verzieren.

Den Kuchen bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren. Er bleibt ca. 4 Tage saftig.