

Hier und heute



Veganer Rüblikuchen mit Frosting

Patissier Matthias Ludwigs zaubert einen feinen Rüblikuchen in einer veganen Variante. Der macht sich super auf der österlichen Kaffeetafel.

Das Rezept

von Matthias Ludwigs für eine Kastenkuchenform

Zutaten

- 300 g Karotten, fein geraspelt
- 100 g brauner Zucker
- 120 ml Öl (z. B. Sonnenblumen- oder Rapsöl)
- 160 g Apfelmus
- 5 ml Zitronensaft
- 220 g Mehl, 405er
- 160 g Mandeln, gemahlen (oder Haselnüsse, je nach Geschmack)
- 18 g Backpulver
- jeweils 1 Prise gemahlener Zimt, Ingwer, Kardamom
- 1 Prise Salz
- zusätzlich gemahlene Mandeln, Grieß o. ä., um die Backform auszustreuen
- getrocknete oder frische essbare Blüten zum Dekorieren

Zubereitung

Karotten, Öl, Apfelmus und Zitronensaft vermengen. Zucker, Mehl, Mandeln, Backpulver und die Gewürze gut vermischen und zügig unter die feuchten Zutaten mischen. Die Backform gut einfetten und mit gemahlene Mandeln o. ä. austreuen. Die Masse einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft circa 40 bis 50 Minuten backen. Zum Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Den Rüblikuchen eine halbe Stunde in der Form auskühlen lassen, erst dann stürzen.

„Frischkäse“-Frosting

- 100 g vegane Frischkäsealternative
- 30 g Puderzucker
- 5 ml Zitronensaft

Zubereitung

Alle Zutaten gut verrühren und dekorativ auf den vollständig ausgekühlten Kuchen streichen oder aufdressieren.

Tipp: Den Kuchen nach Belieben dekorieren, zum Beispiel mit getrockneten oder frischen essbaren Blüten.