

Hier und heute

Zuckerreduzierter Rüblikuchen mit Frischkäse-Frosting

Konditormeisterin Emily Gorden beweist mit ihrem Rüblikuchen mit Frischkäse-Frosting, dass weniger Zucker den Genuss nicht schmälert.

Das Rezept

von Emily Gorden

Zutaten

- 220 g Mehl
- 4 g Natron
- 1 g Backpulver
- 2 Messerspitzen Zimt
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 g Salz
- Abrieb einer Limette
- 2 g geriebener Ingwer
- 200 g Birkenzucker
- 50 g Zucker
- 168 g Öl
- 2 Eier (Größe M, ca. 100 g)
- Saft einer 1 Limette
- 120 g fein geriebene Karotte
- 125 g fein geriebene Zucchini

Zubereitung

Zucker, Birkenzucker, Vanillezucker, Gewürze und Eier in einer Schüssel schaumig schlagen.

Dann langsam das Öl einfließen lassen unditerrühren, bis die Masse luftig ist.

Karotten und Zucchini unterheben.

Zum Schluss Mehl, Backpulver und Natron kurz unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Den Teig in eine gefettete und bemehlte Kastenform füllen.

Bei 175 °C Umluft etwa 40 Minuten backen.

Nach ca. 15 Minuten den Kuchen längs einschneiden, damit er schön gleichmäßig aufreißt.

Noch lauwarm aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen.

Frischkäse-Frosting (optional):

Frischkäse mit etwas Birkenzucker und Limettensaft cremig rühren.

Über den ausgekühlten Kuchen streichen und mit frischem Limettenabrieb bestreuen.