

Sonntagskuchen

Robert Schorp

Freitag, 26.03.2021

Saftige Rübliorte

Für 12 Stück

Zutaten:

4 Eiweiß (150g, Größe M)
 225g Zucker
 225g Butter
 8 Eigelb (150g, Größe M)
 10g Zimt
 15g Abrieb einer Bio-Zitrone
 75 ml Milch
 260g Weizenmehl (Type 405)
 22g Backpulver
 150g gemahlene Haselnüsse
 260g Karotten, geschält und fein geraspelt

Für den Guss:

150g Aprikosenkonfitüre
 3,5 Pck. Fondant- oder Zuckerglasur (300g bis 400g)
 100g Nougat

Für die Deko:

z.B. 13 Marzipankarotten

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 190°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform (Ø 26cm) einfetten.
2. **Für die Rübliorte** Eiweiß mit 75g Zucker zu Eischnee schlagen.
3. In einer Rührschüssel Butter, Eigelb, der restliche Zucker (150g), Zimt und Bio-Zitronenabrieb verrühren. Milch unterrühren. Geschlagener Eischnee unterheben.
4. Weizenmehl, Backpulver, Haselnüsse sowie die geraspelten Karotten unterheben.
5. Teig in die vorbereitete Backform füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.
6. Den Kuchen nach dem Backen etwas auskühlen lassen, dann den Kuchen aus der Springform lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
7. **Für den Guss** Aprikosenkonfitüre in einem Topf unter Rühren aufkochen, bestreichen und mindestens eine Stunde trocknen lassen.
8. Fondant- oder Zuckerglasur mit dem Pinsel oder der Palette dünn aufstreichen. Nougat im Wasserbad flüssig werden lassen. Flüssiger Nougat in einen kleinen Spritzbeutel füllen (z.B. aus Papier gefaltet) und die Rübliorte mit dem flüssigen Nougat überspinnen.
9. Fertige Rübliorte z.B. mit Marzipankarotten verzieren.

