



RÜBLITORTE

HÜLSENFRUCHT- & REIS-MEHLE | GEBÄCK (SÜSS, HERZHAFT) | 45-60 MIN | VEGETARISCH



Zutaten (1 Kuchen)

100 g Müller's Mühle Kichererbsen Mehl
300 g Mandeln, gemahlen
300 g Zucker
Zitronenabrieb
5 Eier
350 g Karotten
1 g Zimt (gemahlen)
Prise Nelkenpulver
7 g Backpulver
3 g Salz
20 g Kirschwasser

Produktempfehlungen



**KICHERERBSEN
MEHL**

Zubereitungen

5 Eigelb mit dem Zucker cremig rühren. Die Karotten schälen, raffeln und mit den gemahlenden Mandeln unter das Eigelb ziehen. Mehl, Stärkemehl, Zimt, Nelke, Zitronenschale, Backpulver, Kirschwasser, Zitronensaft und Salz miteinander vermischen und der Masse begeben. 5 Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und unterheben. Den Teig in eine gebutterte, mit Mehl ausgestäubte Springform geben und im vorgeheizten Backofen ca. 60 Min. bei 170 Grad backen.

Vegan: Hier kann das Ei durch 1 EL Kichererbsen Mehl mit 2 EL Wasser verrührt, ersetzt werden. Sie müssen dann aber noch die Backpulvermenge verdoppeln. Dieser Kuchen wird etwas fester anstatt mit Eigelb und Eischnee.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten (ohne Backzeit)