

Osterhäschen's Rüblikuchen (Gluten- und Laktosefrei)

Zutaten:

3 mittelgroße	Möhren
100 g	Zucker
2	Eier
150 ml	Geschmacksneutrales Öl
2 EL	Zitronensaft
0,5 TL	Zimt
300 g	Gemahlene Mandeln
	Puderzucker / Zuckerguss zum Verzieren

Zubereitung

Die **Möhren** grob raspeln und beiseite stellen. Den **Zucker** und das **Öl** kurz vermischen, dabei nur so lange rühren, bis es eine glatte Flüssigkeit entsteht, nicht schaumig schlagen. Anschließend die **Eier** hinzugeben und alles kurz miteinander verrühren (auch wieder nur, bis sich alles zu einer glatten Menge vermischt hat).

250 g **gemahlene Mandeln** hinzugeben und den Teig rasch verrühren. Der entstandene Teig muss goldgelb und klebrig sein dann ist er genau richtig. **Zimt** und **Zitrone** hinzufügen, anschließend die **Möhren** und alles nochmals kurz durchrühren. Wenn der Teig noch zu flüssig ist, einfach nochmals 50 g gemahlene Mandeln hinzugeben.

Eine Springform fetten und mit den restlichen gemahlene Mandeln auskleiden. Die Teigmasse hineingeben und die Oberfläche grob glatt streichen.

Den Kuchen bei **180°C (Umluft, Ober-/Unterhitze: 200°C)** auf der mittleren Schiene **30 - 40 Minuten** backen.

Der Kuchen geht kaum auf, also nicht wundern, wenn er so flach bleibt. Den fertigen Kuchen auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!

