

KLIMA-REZEPT

Rüeblikuchen (mit klimafreundlicher Variante)

Ein frühlingshaft leichter Klassiker, den man besonders klimafreundlich auch vegan backen kann.

Zutaten für einen Kuchen

Kuchenteig

- 5 Eier
- 300g Zucker
- 400g Karotten raspeln
- 300g gem. Haselnüsse
- 50g Mehl
- 3 TL Backpulver unterrühren
- Saft einer Zitrone
- 1 Prise Salz
- ½ TL Zimt
- ½ TL Nelkenpulver



Zuckerguss

- Saft einer Zitrone
 - 200g Puderzucker
 - n. B. Marzipanrübli
-

Zubereitung

Zuerst die Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Karotten raspeln und mit die Haselnüsse, Mehl und Backpulver unterrühren. Aromatisieren mit dem Zitronensaft, Salz, Zimt und Nelkenpulver, gut rühren. In eine gut ausgefettete Cakeform (30cm) geben. Bei 175 Grad 1 Stunde in der Ofenmitte backen. Den Puderzucker mit dem Zitronensaft gut mischen und über den fertigen Kuchen gießen. Nach Belieben mit Marzipanrübli verzieren.

Als **klimafreundliche Variante** kann man das Rezept auch ohne Ei und glutenfrei backen. Und er schmeckt doch gleich noch ein wenig besser. Anstatt den 5 Eiern 4 Teelöffel Guarkernmehl, eine halbe Banane und einen Teelöffel Backpulver und anstatt dem Weizenmehl Maronimehl nehmen. Zum Rezept braucht es jetzt noch etwas mehr Wasser, bis man die richtige Konsistenz für den Teig bekommt.