



## Wiebkes Rüblis-Kuchen

### ZUTATEN

- 50 g Mehl
- 50 g Semmelbrösel
- 1 EL Backpulver
- 200 g Zucker
- 7 Eigelb
- 200 g fein geriebene Karotten
- Je 120g geriebene Mandeln und Haselnüsse
- 1 Msp. Muskatblüte
- 1 Msp. gemahlene Kardamom
- 1 Msp. gemahlene Nelken
- 1 Msp. Vanillemark
- Je ¼ TL Zimt, Orangenschalenabrieb
- Je 2 EL Kirschwasser und Orangensaft
- 7 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 1 kleines Glas Orangenmarmelade (siehe Anhang)



### Für die Zitronen-Glasur

- 100 g Puderzucker
- Zitronensaft und etwas Kirschwasser

### Für die Verzierung

- 100 g Marzipan
- 50 g Puderzucker
- etwas rote Lebensmittelfarbe
- Pistazienstifte (als Blattgrün für die Marzipan-Karotten)
- Gehakte Pistazien
- Schokoladenlasur





## ZUBEREITUNG

Karotten schälen und fein reiben. Eigelb und Eiweiß trennen. Eiweiß zur Seite stellen. 7 Eigelb mit 150 Zucker, 1 Prise Salz schaumig schlagen, dann die Karotten, die Orangenschale, den Orangensaft und das Kirschwasser unterrühren. Mehl, Semmelbrösel, Mandeln, Haselnüsse, Gewürze und Backpulver mischen und löffelweise unter die Eigelbmasse heben.

Die Eiweiße langsam in der Küchenmaschine zu Eischnee aufschlagen, löffelweise 50 g Zucker zugeben und anschließend die Küchenmaschine auf die höchste Stufe stellen und das Eiweiß solange aufschlagen, bis ein sehr fester Eischnee entstanden ist.

Den festen Eischnee auf die Rübli-Teigmasse geben und mit einem Kuchenspachtel vorsichtig unterheben (nicht rühren).

### **Eine mittelgroße Backform mit Backpapier auslegen.**

Rübli-Teigmasse in die Backform füllen und darin glatt verteilen. Den Kuchen in den auf 180 ° vorgeheizten Backofen (Einstellung: Ober- und Unterhitze) stellen (mittlere Schiebeleiste) und ca. 45-55 Minuten backen. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

## Dekoration

In der Zwischenzeit 100 g Marzipan mit 50 g Puderzucker und etwas rote Lebensmittelfarbe verkneten und die Marzipan-Rübli formen, Pistazienstift als Blattgrün in die Rübli stecken.

Den fertig gebackenen Kuchen vorsichtig in der Mitte teilen, mit Aprikosenmarmelade bestreichen, den oberen Deckel wieder drauflegen und gut andrücken.

Die Zitronenglasur herstellen und die Schokoladenglasur im Wasserbad erwärmen.

Die Oberseite des Rübli-Kuchens glatt mit Zitronenglasur bestreichen. Die Kuchenränder mit der flüssigen Schokoglasur bestreichen und mit gehackten Pistazien dekorieren. Zum Schluss die Marzipan-Rübli auf den Kuchen setzen.





## Orangen-Konfitüre

ca. 6-8 kleine Gläser

### Zutaten

- 6 Bio-Orangen (Fruchtfleisch und von 1 Orangen den Schalenabrieb)
- 250 ml Orangensaft
- 400 g brauner Kandis-Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 EL Apfelpektin
- 1 EL Rosenwasser



### Gewürze

je ¼ TL gemahlene(n):

- Kardamom
- Vanillemark
- Zimt

je 1 Msp.:

- Muskatblüte
- Gewürznelken

### ZUBEREITUNG:

Orangenschale abreiben, die Orangen schälen, Orangenspalt auslösen und in kleine Würfel schneiden. Ghee in einer Pfanne erhitzen, Gewürz darin kurz anschwitzen, die Orangenstücke dazugeben und anschmoren. Anschließend die Masse mit Rosenwasser und dem Orangensaft in einen Kochtopf geben. Zucker mit Apfelpektin mischen, dann mit der Fruchtmasse verrühren und ca. ½ Stunde ziehen lassen. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 5 Min. sprudelnd kochen. Kochgut evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf dem Deckel stehen lassen.

**Achtung:** anders als Zitrone ist Orange nach der Verdauung von erhitzender Natur. Daher sollte in der Zubereitung der Orangen-Konfitüre kein Ingwer, sondern Rosenwasser benutzt werden.

