

Walnuss-Rüblikuchen



ZUTATEN:

- 380g Karotten
- 2 Eier
- 120g Datteln (soft)
- 1 TL Vanille Extrakt
- 1,5 Bio Orangen
- 1 TL Zimt
- 1 Pr. Salz
- 2 TL Backpulver
- 100g gem. Mandeln/
Walnüsse
- 100g Dinkelmehl
- 200g Dinkel-Vollkornmehl
- 80g Walnüsse

SCHRITTE:

- 1) Den Ofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen.
- 2) Karotten schälen und fein raspeln. Orangen heiß abwaschen, die Schale einer Orange abreiben, den Saft von 1,5 Orangen auspressen.
- 3) Die Eier trennen, das Eigelb zusammen mit den (halbierten) Datteln und 2 EL Orangensaft in einen Mixer geben oder pürieren, so dass eine cremige Masse entsteht. Den restlichen Orangensaft und das Vanille Extrakt untermischen.
- 4) Alle trockenen Zutaten in einer separaten Schüssel vermischen.
- 5) Möhren und Orangenschale zu der Mehlmischung geben.
- 6) Die Dattel-Ei Mischung zu den restlichen Zutaten geben und alles zu einem homogenen Teig verrühren.
- 7) Zum Schluss Walnüsse klein hacken, das Eiweiß steif schlagen und beides unter den Teig heben.
- 8) Eine Springform einfetten/mit Backpapier auslegen, den Teig hineinfüllen und den Kuchen für ca. 40 Minuten auf mittlerer Schiene backen.
- 9) Genießen 😊

GEHEIMTIPPS:

- Wer auf Schokolade nicht verzichten möchte, hackt 50g Zartbitterschokolade (mind.70% Kakaoanteil) klein und mischt diese unter den Teig.
- Wer es etwas exotischer haben möchte, raspelt ein 2-3cm großes Stück Ingwer mit den Karotten und mischt diesen unter der Teig.

**Unser
Club.de**

