

Rübli-Blechkuchen

Zutaten:

Fett u. Mehl für das Blech

200 g Mandeln ohne Haut

350 Möhren

3 EL Zitronensaft

250 g weiche Butter/Margarine

250 g Zucker

1 Päckchen Vanillin-Zucker

Salz

8 Eier

250 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

250 g gemahlene Mandeln

1-2 TL gehackte Pistazien

Puderzucker zum Bestäuben



1. Backblech fetten, mit Mehl ausstäuben. Mandeln grob hacken. Möhren schälen, waschen und fein reiben. Mit Zitronensaft mischen.
2. Fett, Zucker, Vanillin-Zucker und 1 Prise Salz cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und gemahlene Mandeln mischen und portionsweise kurz unterrühren. Möhrenraspel und gehackte Mandeln unterheben. Auf die Fettpfanne streichen. Im vorgeheizten Backofen EHerd 175 / Umluft 150 C, Gas Stufe 2, ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Wer möchte kann ein Schokoguss darüber streichen. Mit Pistazien und Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: 30 Min, Backzeit ca. 30 Min.