

Rüebliorte (*aus der Schweiz*)

250g Karotten schälen und raspeln.
125g Zucker und
200g Margarine schaumig schlagen.

1 EL Natron und
2 EL Essig in
100 ml Sojamilch geben und verrühren.

100g Mehl,
250g Haselnüsse (*geh.*),
100g Semmelbrösel,
2 TL Backpulver
1 TL Zimt und die Natron-Mischung zusammen mit den Karottenraspeln
zur Margarine-Zucker-Mischung geben und gut verkneten.
Den Teig in eine gefettete 26-er Springform füllen und bei
180° C 50 Minuten backen. Auskühlen lassen.

100g Puderzucker mit
2EL Wasser verrühren und den ausgekühlten Kuchen damit glasieren.
Mit Marzipankarotten dekorieren.

Ergibt: 1 Kuchen
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Backzeit: 50 Minuten