



**BLACK BEAN®**

THE COFFEE COMPANY

## UNSERE KUCHENREZEPTE ZUM NACHMACHEN: HEUTE „RÜBLIKUCHEN“

### ZUTATEN:

150 G BUTTER  
200 G ZUCKER  
5 EIER GETRENNT  
50 G MEHL  
50 G SEMMELBRÖSEL  
120 G GEMAHLENE HASELNÜSSE  
120 G GEMAHLENE MANDELN  
200 G KAROTTEN GERASPELT  
2 TL BACKPULVER  
1 P. VANILLEZUCKER  
PRISE ZIMT ODER LEBKUCHENGEWÜRZ  
PRISE SALZ

### APRIKOTIEREN:

CA. 1/2 GLAS APRIKOSENMARMELADE

### GUSS:

1/2 ZITRONE SAFT  
CA. 150 G PUDERZUCKER

### DEKO:

MARZIPANKAROTTEN  
GEHACKTE PISTAZIEN

### DIE ZUBEREITUNG:

EISCHNEE SCHLAGEN. BUTTER, EIGELB UND ZUCKER SCHAUMIG RÜHREN. DANN DIE RESTLICHEN ZUTATEN HINZUFÜGEN. ZUM SCHLUSS DEN EISCHNEE VORSICHTIG UNTERHEBEN. DEN TEIG IN EINE GEFETTETE UND MIT NÜSSEN ODER SEMMELBRÖSEL AUSGEBRÖSELTE SPRINGFORM UND BEI CA. 170° C 50 MINUTEN BACKEN.

### DEN NOCH WARMEN KUCHEN APRIKOTIEREN:

DAS HALBE GLAS APRIKOSENMARMELADE IN EINEM KLEINEN TOPF ERWÄRMEN UND NOCH WARM AUF DEN KUCHEN STREICHEN. ERKALTEN LASSEN.

WENN DIE APRIKOSENMARMELADE FEST GEWORDEN IST, DEN ZITRONENGUSS DARÜBER STREICHEN. DAFÜR DEN PUDERZUCKER MIT DEM SAFT DER HALBEN ZITRONE VERRÜHREN, DER GUSS DARF NICHT ZU DÜNN SEIN, DANN LIEBER NOCH ETWAS PUDERZUCKER DAZU GEBEN. DIE MARZIPANKAROTTEN NACH BELIEBEN AUF DEM KUCHEN VERTEILEN. DIE PISTAZIEN DARÜBER STREUEN.

VIEL SPASS BEIM NACHMACHEN UND GUTEN APPETIT!

P.S.

DEN LECKEREN „RÜBLIKUCHEN“ GIBT'S NATÜRLICH AUCH BEI UNS IM LADEN!

