

Rüeblicakes



ZUTATEN FÜR 1 CAKEFORM

150 g Zucker
90 g Sonnenblumenöl
240 g Rüebli, geraffelt
2 Stk. Freilandeier
185 g Mehl
3,5 g Natron
2 g Backpulver
2 Stk. Orange, Zesten
Zimt, Vanille, Salz, Muskatnuss

ZUBEREITUNG

Die Eier zusammen mit dem Öl, den Orangenzenen und dem Zucker cremig aufschlagen. Alle trockenen Zutaten gut vermengen, ca. ein Drittel davon mit den geraffelten Rüebli vermischen.

Anschliessend die Rüebli in den Eiermix geben und gut mischen, mit den restlichen trockenen Zutaten zu einem einheitlichen Teig kneten und in die vorbereitete Backform geben.

Nun im auf 165 °C vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen.

Auskühlen lassen, nach Belieben mit weisser Schokolade ausgarnieren, geniessen.