

# Kuhre

Einkaufen auf dem  
Bauerhof

## Fruchtige Rübli-Schnitten

Für ein Backblech, ca. 40 x 30cm

### Zutaten

#### Für den Rührteig:

- 200 g Möhren
- 125 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 3 Eier
- 250 g Mehl
- 3 gestr. TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 2 EL Milch

#### Für den Belag:

- 350 g abgetropfte Mandarinen oder Pfirsichspalten aus der Dose
- 2 EL Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 1 Pck. geriebene Orangenschale
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 500 ml Sahne

### Zubereitung

Das Backblech fetten. Den Backofen auf 170°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Für den Rührteig die Butter cremig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillinzucker einrieseln lassen. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver, Salz und Nüssen mischen und abwechselnd mit der Milch kurz unterrühren. Die Möhren schälen und reiben und unter den Teig heben. Den Teig auf dem Backblech glattstreichen und etwa 25 Min. backen. Den Kuchen auf dem Blech erkalten lassen.

Von der kurzen Seite der Teigplatte einen etwa 4cm breiten Streifen abschneiden und diesen zerbröseln. Zucker mit Vanillinzucker, Orangenschale und Sahnesteif mischen. Sahne steif schlagen und dabei die Mischung einrieseln lassen. Die Sahne auf dem Kuchen glattstreichen und mit Mandarinen und / oder Pfirsichspalten verzieren und mit Teigbröseln bestreuen.

**Ein lecker saftiger Frühlingskuchen!**



Empfohlen vom Hofladen Kuhre in Herzebrock-Clarholz

[www.hof-kuhre.de](http://www.hof-kuhre.de)

Telefon: 05245-3590