

## RÜBLIKUCHEN mit Frischkäse UND BUTTER-CARAMEL-TOPPING

Rezept entworfen von der  
Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim  
Grundrezept für ein Schnittenblech 60 x 20 cm

<b>Zutaten</b>	300 g	Butter
	120 g	Zucker
	60 g	Butter-Caramel sweet
	200 g	Eigelb
	2 g	Zitronenabrieb
	5 g	Zimt
	100 g	Milch
	200 g	Eiklar
	100 g	Zucker
	350 g	Dinkelmehl 630
	30 g	Backpulver
	200 g	Walnüsse, fein gerieben
	350 g	Karotten, frisch raspelt
	100 g	Butter-Caramel salted Chunks
	1.000 g	Frischkäse
	100 g	Puderzucker
	nach Bedarf	Butter-Caramel sweet
	nach Bedarf	Butter-Caramel salted Chunks



---

**Herstellung** Butter, Zucker, Butter-Caramel sweet, Eigelb und Gewürze aufschlagen, Milch am Ende unterlaufen lassen. Eiklar und Zucker zusammen zu Eischnee aufschlagen. Mehl und Backpulver vermischen und sieben. Walnüsse unter die Mehlmischung mischen. Karotten und Butter-Caramel salted Chunks am Schluss unterheben. Den Eischnee unter die aufgeschlagene Buttermischung heben. Danach die Mehlmischung mit den Walnüssen unterheben. Am Schluss die geraspelten Karotten unterheben und abfüllen.

---

**Backen** 190 °C, ca. 50 Min.

---

**Aprikotur** Nach dem Backen mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. Dazu die Konfitüre kurz aufkochen.

---

**Dekoration** Frischkäse mit Puderzucker aufschlagen, anschließend auf dem abgekühlten Kuchen verteilen und mit Butter-Caramel sweet verzieren.

---