

Rezept Nummer 13:

Kein Weizen, keine Kuhmilch

Rezept Rüblicake geschüttelt (nicht gerührt...)

200 gr. Dinkelmehl 1 Päckli Backpulver 150 gr. Haselnüsse gemahlen 300 gr. Rübli gerieben 1 Zitronenschale, unbehandelt, gerieben Saft einer halben Zitrone 4 Eier verquirlt 200 gr. Margarine auf der Liste 30 g Assugrin (ersatzweise Stevia oder Ahornsirup) Nach Belieben: 1-2 Esslöffel Kirsch, bzw. Kirscharoma
--

1. Margarine in einer Pfanne erwärmen, bis sie flüssig ist.
2. Alle Zutaten in ein Gefäss mit Deckel geben. Die verquirlten Eier und die flüssige Margarine zugeben, Deckel drauf und schütteln.
3. Masse in gefettete Cakeform (28-30 cm Durchmesser) einfüllen und auf unterster Rille bei 180 Grad 60 Min. backen