

## KLEINER LORD



## ZUTATEN

Für 1 Springform mit  
20 cm Durchmesser:

- 250 g Karotten
- 100 g Butter (oder Rapsöl) und etwas mehr für die Form
- 90 g Datteln (entsteint)
- 3 Eier (M)
- 1 Btl. Herbaria „Kleiner Lord“
- 90 g Dinkelmehl (630)
- 1 gehäufter TL Backpulver
- 200 g geriebene Haselnüsse

### Für die Deko

- 60 g Puderzucker
- 2 EL Zitronensaft
- Marzipan-Rübli zum Garnieren

## Herbaria Rübli-Kuchen mit „Kleiner Lord“

Backofen auf 165 Grad vorheizen (Ober-/Unterhitze). Die Butter zerlassen und dann handwarm abkühlen lassen. Karotten waschen, fein reiben und beiseitestellen. Datteln (ohne Stein) grob schneiden, Eier trennen, dann die geschnittenen Datteln mit den Eigelben und 1 EL Wasser fein mixen. Eiweiß steif schlagen. Zuerst Karotten und Butter unter die Dattelcreme rühren. Dann „Kleiner Lord“ mit Mehl, Backpulver und Nüssen mischen. Abwechselnd mit dem Eiweiß vorsichtig unter die Creme ziehen. Die Springform mit weicher Butter oder Rapsöl einfetten, den Teig in die Form füllen, glattstreichen und auf einem Blech in der mittleren Schiene des Ofens ca. 55 Minuten backen. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen, aus der Form nehmen und vollständig abkühlen lassen – am besten auf einem Gitter. Puderzucker und Zitronensaft verrühren, den Kuchen mit der Glasur bestreichen und mit Rübli verzieren.

### Tipp: Marzipan-Rübli selbst machen

Dafür etwas Marzipan-Rohmasse mit oranger bzw. grüner Lebensmittelfarbe einfärben, dabei ein wenig Puderzucker unterkneten. Aus der orangenen Masse dann die Rübli (Karotten) und aus der grünen Masse die Karottenblätter formen.