



Rüebli-Kokos-Cake mit Mascarpone-Frosting

Zutaten

Für ca. 15 Stück

Cakeform von ca. 30 cm Länge
Backpapier

Teig:

125 g Butter, weich
Prise Salz
200 g Zucker
1 Zitrone, abgeriebene Schale
1 Vanilleschote, ausgeschabtes Mark, oder Vanillemark aus dem Glas
3 Eier
175 g Weissmehl
2 TL Backpulver
wenig Zimt
100 g Mandeln
150 g Kokosraspeln
250 g Rüebli, an der Bircherraffel gerieben

Frosting:

200 g Schweizer Mascarpone
100 g Butter, weich
½ TL Salz
70 g Puderzucker
30 g Kokosraspeln

einige Marzipan-Rüebli zum Dekorieren



Zubereitung

Zubereiten: 30 Minuten

Koch-/Backzeit: 45 Minuten

Auf dem Tisch in 1 Stunde, 15 Minuten

1. Backofen auf 200°C Heissluft/Umluft (Ober-/Unterhitze 220°) vorheizen.
2. Cakeform mit Backpapier auskleiden.

3. Butter mit einer Prise Salz, Zucker, Zitronenschale, Vanillemark und Eier schaumig schlagen.
4. Mehl mit Backpulver und Zimt mischen. Zusammen mit Mandeln, Kokosraspeln und Rüeblen unter die Schaummasse ziehen.
5. Teig in die Form füllen. Auf der zweituntersten Rille des vorgeheizten Ofens ca. 45 Minuten backen.
6. Stäbchenprobe machen (siehe Tipp). Kuchen herausnehmen, in der Form auskühlen lassen.
7. Frosting: Mascarpone, Butter, Salz und Puderzucker gut verrühren. Kokosraspeln daruntermischen. Kühl stellen.
8. Cake aus der Form nehmen, Frosting auf dem Kuchen verstreichen und mit Marzipan-Rüeblen dekorieren.

Mimis Tipp:

Stäbchenprobe: Mit einem Holzspieß oder einer Stricknadel in die Mitte des Cakes stechen und herausziehen. Klebt kein Teig mehr daran, ist der Cake fertig.

Nährwerte

Ein Stück enthält: 410 kcal, 6g Eiweiss, 30g Fett, 29g Kohlenhydrate.