

Ein Rezept von [www.derblauedistelfink.de](http://www.derblauedistelfink.de)

## **Rüblikuchen mit Zitronencreme und kandierten Blüten**

Zutaten für eine Springform mit Ø 26 cm (zweistöckig) oder Ø 18cm (vierstöckig):

- essbare Blüten und Kräuter (z.B. Hornveilchen, Zitronenmelisse, Minze, Thymian)
- feiner Zucker
- 1 Eiweiß
  
- 300 g Karotten
- etwas geriebene Zitronen- und Orangenschale
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Orangensaft
- 100 g gemahlene Mandeln
- 150 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 5 Eier
- 3 EL Milch
- 150 g Mehl
- 1 gestrichener Teelöffel Backpulver
- ca. 30-40 g gehackter kandierter Ingwer (optional)
  
- 200 ml Zitronensaft (kann auch mit Orangensaft gemischt werden)
- 200 ml Wasser
- 150 g Zucker (oder 100 g Zucker und 50 g flüssiger Honig)
- geriebene Zitronen- und Orangenschale
- 30 g Speisestärke
- 200 g Frischkäse
- 300 ml Schlagsahne
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 1 Päckchen Vanillezucker

## Zubereitung:

### Kandierte Blüten und Kräuter

Die Blüten ausschütteln und von Sand befreien. Das Eiweiß verquirlen und mit einem Backpinsel auf die ganze Blüte oder das ganze Blatt auftragen. Blüte oder Blatt rundherum mit Zucker bestreuen und zum Trocknen auf ein mit Backpapier belegtes Rost legen. Das Rost für eine Nacht auf die Heizung stellen.

### Teig

Die Karotten schälen und fein raspeln und mit den gemahlenden Mandeln mischen. Die abgeriebene Zitronen- und Orangenschale sowie den Zitronen- und Orangensaft hinzugeben. Wer mag, kann nun den gehackten Ingwer untermischen.

Die Butter und 50g Zucker schaumig rühren. Die Eier trennen und die Eigelbe nach und nach unter die Buttermischung rühren. Die Milch dazugeben.

Das Mehl sieben und mit dem Backpulver mischen.

Den Backofen auf 175° C (Umluft) vorheizen.

Eiweiß und restlichen Zucker zu einem cremigen Schnee schlagen.

Die Karottenmischung unter die Buttermischung rühren und erst den Eischnee und dann die Mehlmischung vorsichtig unterheben.

Eine Springform fetten und mehlen. In einer Ø 26 cm großen Springform wird ein Rüblikuchen gebacken und nach dem Abkühlen einmal quer geteilt. In einer Ø 18cm großen Springform wird der Teig in zwei Hälften geteilt und nacheinander gebacken. Jeder Rüblikuchen wird dann einmal quer geteilt, so dass man 4 Böden erhält.

Die Teigmasse in die Form füllen und ca. 35 - 40 Minuten backen. Die Ø 18 cm Böden brauchen nur 30 - 35 Minuten Backzeit.

Anschließend gut auskühlen lassen und dann quer teilen.

### Zitronencreme

Die Speisestärke in einigen Esslöffeln des Wassers auflösen. Das restliche Wasser, den Zitronensaft, den Zitronen- und Orangenabrieb und den Zucker in einen Topf geben und die aufgelöste Stärke hinzufügen. Gut verrühren und aufkochen lassen. So entsteht ein Zitronenpudding. Den Pudding gut abkühlen lassen.

Die Zitronencreme mit dem Frischkäse verrühren. Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker schlagen. Die Schlagsahne unter die Puddingcreme heben.

Nun die Torte zusammensetzen. Bei zwei Böden mittig Zitronencreme auftragen, anschließend die Torte mit der Creme rundherum einstreichen. Bei vier Böden immer abwechselnd einen Boden und Creme schichten und die Torte mit der Creme umgeben. Nun können die kandierten Blüten und Kräuter aufgesetzt werden.

Die Torte lässt sich gut am Vortag vorbereiten. Sie zieht dann im Kühlschrank schön durch. Die Blüten dann aber erst vor dem Servieren aufsetzen! Sie mögen die Feuchtigkeit im Kühlschrank nicht.



Viel Spaß!