

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

Rüeblicake

Zutaten

400 g
Mehl
200 g
Zucker
1 Päckchen
Backpulver
1 Päckchen
Vanillezucker
1 TL
Zimt
175 ml
Sonnenblumenöl
1 Stk
Zitrone (Saft + Schale)
400 g
Rüebli (fein geraffelt)

Zubereitung

Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker, Zimt, Sonnenblumenöl, Saft und Schale von einer Zitrone und die fein geraffelten Rüebli mit dem Knethaken zu einem zäh-klebriger Teig verarbeiten. Den Teig in eine eingefettete Kastenform (Länge 30cm) füllen.

Backen:

Zweite Schiene von unten im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 80-90 Minuten.

Es werden folgende Haushaltgeräte benötigt: **Mixer, Ofen.**

Rezeptgruppe: Kuchen/Torten.

Dieses Rezept wurde eingetragen von: Peter Beck / 2005-11-08 23:19:53

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=66

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union (www.euroveg.eu [3]).

Kontaktadresse: rezepte@swissveg.ch [4].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02): https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=66

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <http://www.euroveg.eu>

[4] <mailto:rezepte@swissveg.ch>