

## 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](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](http://www.euroveg.eu) [3]).

Kontaktadresse: [rezepte@swissveg.ch](mailto: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&lang=de](https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=66&lang=de)

**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>