

Ein Hauch von Schweden zum Midsommar

Wir backen

einen Morotskaka (Rüeblikuchen) nach schwedischem Rezept

Zutaten

3 (4 kleine)	Eier
225g	Rohrohrzucker
175g	Weizenmehl
100g	Baumnüsse, fein gemahlen
7-8g	Backpulver
4g	Zimt
2-3g	Kardamom gemahlen
2-3g	Vanillezucker
5g	Salz
1.75dl	Rapsöl
3-4 (ca. 250g)	Rüebli normalgross, gerieben

150g	Butter, weich
150g	Puderzucker
200g	Philadelphia
1/2	Zitrone

50g	gehackte Baumnüsse als Dekoration für die Kanten
-----	--



Zubereitung

1. Ofen auf 175° Umluft vorheizen und Backform (Springform mit 20cm Durchmesser) einfetten
2. Eier und Zucker ca. 4-5 Minuten schaumig schlagen
3. Gemahlene Nüsse, Mehl, Backpulver, Vanillezucker, Gewürze und Salz in einer separaten Schüssel mischen
4. Rüebli schälen und reiben, zur Ei-Zucker-Mischung geben und anschliessend mit den trockenen Zutaten zusammenmischen
5. Zum Schluss Öl unterheben und rühren, bis eine schöne Konsistenz entsteht
6. In Springform füllen und im unteren Teil des Ofens 35 bis 45 Minuten backen (Stäbchenprobe)
7. Nach dem Backen unter einem Handtuch auskühlen lassen und dann mit Plastikfolie abdecken, damit die Feuchtigkeit nicht verloren geht

Frosting

1. Butter cremig rühren
2. Puderzucker langsam dazugeben und ca. 5 min rühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht
3. Zitrone dazureiben
4. Philadelphia dazugeben und vorsichtig einarbeiten, nicht zu fest rühren
5. Das Frosting auf dem Kuchen verteilen oder aufspritzen
6. Mit gehackten Baumnüssen und Zitronenzesten dekorieren, mindestens 2-3 Stunden kühl stellen
7. Nach dem Auskühlen in Stücke schneiden



Wir wünschen erfolgreiches Backen

...und euch allen einen tollen (Mid) Sommar!

Dieser feine Kuchen und weitere skandinavische Köstlichkeiten gibt es im Café Bryggan in Grüningen.
www.bryggan.ch