DENNER

Rüeblikuchen im Glas in zwei Dekovarianten



Heute gibt es einen Schweizer Kuchenklassiker im Sonderformat: Rüeblikuchen im Glas --einmal als Geschenkversion und einmal hübsch dekoriert mit Kokosrasen und Marzipanrüebli.

Eine der beliebtesten Gemüsesorten der Schweiz ist das Rüebli. Durch seinen leicht süsslichen Geschmack eignet es sich auch hervorragend zum Backen. Für die diesjährige Osterfeier haben wir uns überlegt, wie das Aargauer Traditionsgebäck einen Tick spannender angerichtet und verschenkt werden kann.

In beiden Varianten landet der Rüeblikuchen in einem Weck-Glas. Bei Version 1 wird das Gläschen mit Schnur und Namensschild als Geschenk präpariert. Bei der zweiten Version werden wir so richtig kreativ: Auf dem Kuchen «wächst» ein kleines Marzipanrüebli-Feld mit Kokosraspel-Rasen.

Tipp: Für die Dekovariante Geschenk sollte das Glas nur bis zur Hälfte mit Teig befüllt werden, bei der Rüeblifeld-Variante zu drei Vierteln.

Rüeblikuchen

- 3 Eier; Eiweiss und Eigelb getrennt
- Eine Prise Salz
- 90 g Zucker
- 1 EL neutrales Öl, plus etwas mehr für die Gläser
- Abrieb einer Bio-Zitrone, plus 2 EL Zitronensaft
- 125 g gemahlene Haselnüsse
- 150 g Rüebli, fein geraffelt
- 40 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- ½ TL Zimt

Deko/Glasur

- 50 g Puderzucker
- 1½ TL Zitronensaft
- Kokosraspeln

- Grüne Lebensmittelfarbe
- Bei Bedarf wenig Wasser
- Gehackte ungesalzene Pistazien
- Marzipanrüebli

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und die Gläser mit Öl bepinseln.
2. Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen.
3. Eigelb mit dem Zucker, dem Öl und der Zitronenschale mixen, bis die Masse blass ist.
4. Den Zitronensaft, die gemahlenen Haselnüsse und die geraffelten Rüebli beigeben und alles gut vermischen.
5. Mehl, Backpulver und Zimt zuerst vermengen und ebenfalls mit der Masse mischen.
6. Den Eischnee unter die Masse ziehen. Danach den Kuchenteig in die eingefetteten Gläser füllen. Mit einem Teelöffel die Masse in den unteren Rand des Glases schieben, sodass keine (Luft-)Blasen mehr zu sehen sind.
7. Die Gläschen auf ein Backblech stellen und circa 20 Minuten auf der untersten Schiene des vorgeheizten Backofens backen.

Dekovariante Geschenk

1. Für die Geschenkvariante die noch warmen Küchlein aus dem Glas stürzen. Während die Küchlein komplett auskühlen, die Weck-Gläser abwaschen und abtrocknen.
2. Puderzucker und Zitronensaft zu einer Glasur verrühren und diese dick auf die Küchlein auftragen. Tipp: Zitronensaft nach und nach dosiert beigeben, damit man die Konsistenz regulieren kann. Die Glasur sollte sehr dick sein und darf nicht am Küchleinrand herunterlaufen.
3. Mit Pistazien bestreuen und mit Marzipanrüebli belegen. Tipp: Glasur vor dem Verzieren ganz wenig antrocknen lassen, damit die Deko nicht darin versinkt.
4. Wenn die Deko komplett trocken ist, das Küchlein zurück ins saubere Weck-Glas geben, dieses verschliessen und mit Schnur und einem Namensschild verzieren.

Dekovariante Rasen

1. Für den «Rasen» die Kokosraspeln mit grüner Lebensmittelfarbe vermischen. Wer mit Paste arbeitet, sollte diese vor dem Einfärben der Raspeln mit ein wenig Wasser verdünnen. Tipp: Raspeln am Vorabend einfärben und über Nacht auf Haushaltspapier zum Trocknen auslegen.
2. Etwas Glasur auf jedes Küchlein geben, Kokosraspeln darüberstreuen, mit Marzipanrüebli belegen.

Zubereitungsdauer: circa 1 Stunde (exkl. Kühlzeit)