

Räbenkuchen



Zutaten

Für eine Springform (Ø 24 cm):

- 250 g geraffelte Räben (fein, gut ausgedrückt)
- 3 Eier
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 100 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln
- 100 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Zimt
- etwas Zitronenschale oder ein Spritzer Zitronensaft
- 80 ml Sonnenblumenöl oder Rapsöl

Optional:

- 50 g Rosinen oder klein gewürfelte getrocknete Aprikosen
- etwas Puderzucker oder Zitronenglasur zum Überziehen

Zubereitung

1. **Ofen vorheizen** auf 180 °C (Ober-/Unterhitze).
Springform einfetten oder mit Backpapier auslegen.
2. **Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz** schaumig rühren, bis die Masse hell und cremig ist.
3. **Öl langsam einlaufen lassen**,iterrühren.
4. **Räben, Nüsse, Zitronenschale, Zimt** und nach Belieben Rosinen dazugeben und mischen.
5. **Mehl und Backpulver** mischen, unter die Masse heben.
6. In die vorbereitete Form füllen und **ca. 45–50 Minuten backen**, bis der Kuchen goldbraun ist (Stäbchenprobe).
7. Auskühlen lassen, nach Belieben mit **Puderzucker bestäuben** oder mit **Zitronenglasur** überziehen.

Tipp:

- Wenn du magst, kannst du einen Teil der Räben (ca. 50 g) leicht anrösten oder kurz dünsten – das macht den Geschmack milder und bringt eine leichte Karamellnote.
- Der Kuchen hält sich 2–3 Tage saftig und schmeckt am nächsten Tag oft noch besser.

