Rüeblitorte

Zutaten:

Für den Kuchen

300g Zucker
180g Speiseöl
3 Eier
250g Mehl
3 KL Zimt
1 EL Vanillepaste
1 KL Muskatnuss
1 KL Backpulver
1 KL Natron
1 KL Salz
270g geraffelte Rüebli (5 mittelgrosse)
100g grob gehackte Baumnüsse

Für die Philadelphia-Buttercreme:

225g weicher Philadelphiakäse
57g weiche Butter
1 EL Vanillepaste
500g Puderzucker
Muskatnuss (je nach Lust)

1 Den Ofen auf 180° C vorwärmen. Eine Backform von 30 cm x 20 cm oder zwei runde Formen von 20 cm Ø mit Butter oder Antihaft-Spray ausbuttern und leicht mehlen.

2 In einer Schüssel, den Zucker, das Öl und die Eier mit dem Mixer bei kleiner Geschwindigkeit ca. 30 Sek. verrühren, bis eine gleichmässige Masse entsteht. Das Mehl, den Zimt, die Muskatnuss, das Backpulver, das Natron, die Vanille und das Salz hinzu geben; bei kleiner Geschwindigkeit während 1 Minute verrühren. Die Karotten und die Nüsse beigeben. Mischen und in die Form(en) geben.

35-45 min
30-35 min

3 Den Kuchen der Grösse 30 x 20 cm während 40 bis 45 Minuten backen. Die beiden runden Kuchen von 20 cm Ø während 30 bis 35 Minuten backen, oder bis ein in den Kuchen gesteckter Holzspiess sauber aus dem Kuchen gezogen wird. Den Kuchen in der Form auf einem Kuchengitter während 10 Min. auskühlen lassen, dann aus der Form nehmen und während ca. 1 Stunde auf dem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

4 In einer Rührschüssel den Philadelphia, die Butter und die Vanillepaste mit dem Mixer bei kleiner Geschwindigkeit verrühren bis eine gleichmässige Masse entsteht. Nach und nach den Puderzucker (ca. 100g auf's Mal) hinzugeben. Bei kleiner Geschwindigkeit weiterrühren bis die Masse gleichmässig ist. Den Kuchen (30x20 cm) damit bestreichen oder die beiden runden Kuchen (20 cm Ø) bestreichen und füllen. Bei Bedarf mit Muskatnuss bestreuen. Im Kühlschrank aufbewahren.

Kitschcakes Tip: Ein Backtrennpapier auf den Boden der Form legen, damit der Kuchen nicht klebt.