

Steckrübenkuchen

Was die Schweizer mit ihrem Rüblikuchen können, können NRWler schon lange: Wir backen einen feinen Kuchen mit zwei ungewöhnlichen Zutaten: Steckrüben und Pastinaken. Und weil wir uns Gott sei Dank weder im Krieg noch in einer Hungersnot befinden, fügen wir noch allerlei Leckereien hinzu.



Portionen: 1 Springform von 18 cm
Vorbereitung: 20 min
Zubereitung: 60 min
Zeit gesamt: 1 h 20 min
Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten zum Vorbereiten der Form:

- etwas weiche Butter zum Fetten der Form
- etwas Mehl

Zutaten für den Steckrübenkuchen:

- 200 g frische Steckrübe
- 200 g Pastinake
- 50 g Zartbitterschokolade
- 160 g Mehl
- 60 g gemahlene Haselnüsse
- ½ TL Backpulver

- ½ TL Backnatron
- 1 Prise Salz
- ¾ TL Zimtpulver
- 180 ml Haselnussöl (alternativ ein neutrales Öl wie Sonnenblumenöl oder Rapsöl)
- 125 g Zucker
- 125 g Farinzucker
- ½ TL Vanilleextrakt
- 2 Eier Gr. L

Zutaten für die Glasur:

- 25 g gehobelte Haselnüsse
- 200 g Puderzucker
- 3 EL Wasser oder Rum

Besondere Utensilien:

- Springform von 18 cm Durchmesser
- Küchenreibe

Zubereitung:

- **Für den Steckrübenkuchen** den Backofen auf 175 °C vorheizen.
- Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und die Ränder dünn mit weicher Butter einfetten und bemehlen. Überschüssiges Mehl abklopfen.
- Steckrüben und Pastinaken schälen und auf der Küchenreibe fein raspeln.
- Zartbitterschokolade mittelfein hacken.
- In einer Schüssel Mehl, Haselnüsse, Backpulver, Backnatron, Salz und Zimt mit einem Schneebesen verrühren.
- In einer zweiten Schüssel Haselnussöl, beide Zuckersorten, Eier und Vanilleextrakt gründlich verrühren.
- Mehlmischung mit einem Spatel unter die Ölmischung rühren und die geraspelten Steckrüben und Pastinaken sowie die gehackte Schokolade unterziehen.
- Teig in die vorbereitete Springform füllen, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen backen, bis eine Stäbchenprobe sauber bleibt, etwa 60 Minuten
- Steckrübenkuchen aus dem Ofen nehmen, fünf Minuten in der Form ruhen lassen und aus der Form lösen.
- Auf einem Kuchenrost komplett auskühlen lassen.
- Für die Glasur den Puderzucker in eine Schale sieben.
- Flüssigkeit hinzufügen und mit einem Schneebesen zu einer glatten Glasur verarbeiten.
- Die Oberfläche des abgekühlten Kuchens damit überziehen und in der Mitte mit den Haselnussblättchen bestreuen.

- **Tipp:** Für eine besonders glänzende Glasur den Backofen nochmals auf 150 °C vorheizen, ausstellen und den glasierten Kuchen für fünf bis zehn Minuten hineinstellen.
- Glasur vor dem Servieren durchtrocknen lassen – **Mahlzeit!**