

## Rüblischnitte

**Blech mit 16 Stk / 20cm auf 60cm**

Für den Teig:

- 600 gr Sojasahne / Sojacreme
- 550 gr Rohrzucker
- 600 gr gerieben Möhren
- 600 gr gemahlene Haselnüsse
- 350 gr Weizenmehl
- 100 gr Weizenstärke
- 40 gr Backpulver
- 5 gr Salz
- 5 gr Abrieb Zitrone
- 3 gr Zimt

**Dekor:**

- 50 gr Aprikosenmarmelade
- 100 gr Fondant



Sojasahne und Rohrzucker aufschlagen, restliche Zutaten unterheben. Bei 170-180°C cirka 60 Minuten backen.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!

Haben Sie sich auch schon einmal gefragt, wie Sie ein bestimmtes Gericht aus unserer Mensa selber zubereiten können? Dann schreiben Sie uns und vielleicht erscheint Ihr Wunschrezept bald hier.

E-Mail: [pr@studentenwerkdarmstadt.de](mailto:pr@studentenwerkdarmstadt.de)