

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