

Rüblikuchen mit Minzhonig & Orangen

Zutaten	für 16 Stücke	Garnierung	
250 g	Möhren	1	große Möhre
6	Eier, getrennt	50 g	Honig
130	Zucker	10 Blatt	Minze
2 EL	Honig	100 g	Aprikosenkonfitüre
1 Msp.	Zimtpulver		
Salz			
150 g	Mehl	8	Orangen
1 TL	Backpulver	Honig	
250 g	Mandeln, gemahlen	Butter	

Zubereitung

- Möhren schälen und in der Küchenmaschine oder auf der Küchenreibe fein raspeln.
- Eigelb mit 50 g Zucker, Honig und Zimt mit den Quirlen des Handrührers sehr schaumig schlagen.
- Eiweiß mit sauberen Quirlen mit 1 Prise Salz steif schlagen. Dabei 80 g Zucker nach und nach einrieseln lassen.
- Mehl mit Backpulver und Mandeln mischen und unter die Eigelbcreme rühren.
- Möhren in einem Tuch ausdrücken und ebenfalls unterrühren.
- Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.
- Teig in 16 Muffinförmchen füllen: dann bei 180 Grad 20-25 Min. backen.
- Für die Garnitur die Möhre schälen, mit dem Sparschäler in feine Streifen schneiden.
- Honig, Minze und **150 ml Wasser** aufkochen. Möhren zugeben, aufkochen und 5 Minuten ziehen lassen, herausnehmen und abtropfen lassen.
- Konfitüre erhitzen und glatt rühren. Die Muffins damit bestreichen und mit Möhrenstreifen belegen.
- Orangen filetieren und leicht sautieren.