

# Kohlrabi-Kuchen



## Feiner Kuchen

Ich hatte eine Kohlrabi übrig und dachte mir, dass man damit auch einen Kuchen zubereiten kann.. Wie man auch mit Wurzeln oder Zucchini einen Kuchen zubereiten kann. Es ist im Grund ein einfacher Rührteig, in ich noch eine geriebene Kohlrabi hinzugebe. Kohlrabi ist recht trocken und nicht allzu feucht, so dass er sich gut für den Kuchen eignet.

## Zutaten:

- 400 g Mehl
- 400 g Kohlrabi
- 200 g Zucker
- 200 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Vanillin-Zucker
- 1 TL gemahlener Zimt

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft erhitzen. Eine Kasten-

Backform einfetten.

Kohlrabi schälen und in einer Küchenmaschine in eine Schüssel fein reiben. Kohlrabi ausdrücken, damit keine Flüssigkeit übrig bleibt.

Weiche Butter, Zucker und Vanillin-Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät schaumig rühren.

Eier aufschlagen, einzeln dazugeben und verrühren.

Mehl, Backpulver und Zimt dazugeben und alles gut verrühren.

Kohlrabi unter den Teig heben.

Teig in die Backform geben und mit dem Backlöffel oder durch rhythmisches Schütteln und Rotieren glatt streichen und verteilen. Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen. Auf ein Kuchengitter stürzen und gut abkühlen lassen.