

Wurzelkuchen

Sie suchen eine Lösung für diverses Wurzelgemüse, das Sie übrig haben, aber nicht mehr für Speisen zubereiten wollen?



Mit drei Wurzelsorten

Ich habe eine Lösung: Bereiten Sie einfach einen Rührkuchen zu. Und verwenden Sie für einen Teil des Weizenmehls einfach die geputzten, geschälten und fein geriebenen Wurzeln.

Im Grunde können Sie für das Wurzelgemüse beliebige Wurzeln verwenden. In diesen Rührkuchen sind Süßkartoffeln, Pastinaken und Wurzeln, also Karotten, gewandert. Alles geputzt, geschält und in der Küchenmaschine fein gerieben.

Die Menge an Wurzeln hat in geriebenem Zustand 380 g ergeben. Also ein wenig viel für einen Rührkuchen. Also habe ich anstelle 120 g Weizenmehl, um die 500 g komplett zu machen, 220 g Weizenmehl verwendet. Der Kuchen braucht auch einen Kleber. Und für die notwendige Stabilität habe ich ein 5. Ei

hinzugegeben.

Für den Rührteig:

- [Grundrezept](#)

Änderungen siehe in der Zubereitung

Zusätzlich:

- 100 g Mehl
- 1 Süßkartoffel
- 2 Pastinaken
- 2 Wurzeln
- 1 Ei

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Verweildauer im Backofen 60 Min. bei 170 °C.



Lecker und saftig

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei folgende Änderungen beachten:

Wurzeln putzen, schälen, in der Küchenmaschine fein reiben und in eine Schüssel geben. Es soll 380 g ergeben.

Anstelle 500 g Weizenmehl nur 220 g Weizenmehl verwenden. Ein zusätzliches Ei hinzugeben.

Geriebene Wurzeln unter den Rührteig heben. In die Backform geben.

Kuchen auf mittlerer Ebene die oben angegebene Zeit im Backofen backen.

Herausnehmen, auf eine Kuchenplatte stürzen, abkühlen lassen, in Stücke schneiden und servieren. Guten Appetit!