

# VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



## Schoko-Orangen-Rüblikuchen

mit karamellisierten Pekannüssen

### Zutaten

*Für eine Kastenform*

210 g Mehl  
1 Pck. Backpulver  
310 g geriebene Möhren  
150 g Zucker  
150 g gemahlene Haselnüsse  
150 g gemahlene Mandeln  
2 Pck. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
Saft von 1 Zitrone  
100 g VIVANI Feine Bitter Orange  
70 g VIVANI Vollmilch Kuvertüre  
150 g geschmolzene Butter  
4 Eier (Größe S)  
Einige Pekannüsse  
Etwas Zucker

### So wird's gemacht

**01** Mehl mit Backpulver mischen. Zucker, geriebene Möhren, Haselnüsse, Mandeln, Vanillezucker, Salz und Zitronensaft zugeben und vermengen.

**02** Schokolade, Kuvertüre und Butter im Wasserbad langsam schmelzen lassen.

**03** Die Eier trennen. Das Eigelb in die geschmolzenen Schokoladenbutter rühren. Diese anschließend zur Mischung der trockenen Zutaten geben und mit dem Handrührgerät zu einer homogenen Masse verrühren.

**04** Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Masse ziehen.

**05** Die Kuchenform fetten und den Teig einfüllen. Für ca. 55 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 °C backen (Stäbchenprobe). Anschließend vollständig auskühlen lassen.

**06** Währenddessen einige Pekannüsse grob hacken, einige weitere allerdings ganz lassen.

**07** In einen kleinen Topf soviel Zucker geben, dass der Boden bedeckt ist. Langsam erhitzen, damit der Zucker schmelzen kann ohne anzubrennen.

**08** Wenn der Zucker fast vollständig geschmolzen ist, die Nüsse hinzufügen und zügig verrühren. Wenn sie gleichmäßig mit flüssigem Karamell bedeckt sind, schnell auf den Kuchen geben und verteilen. Das Topping vor dem Servieren fest werden lassen.

**Tipp:** Damit der Rüblikuchen besonders saftig und geschmackvoll wird, kann man ihn einen Tag vorher backen und durchziehen lassen. Das Topping aber erst unmittelbar vorher aufbringen.