

## Einkorn Rüblikuchen im Weckglas

### Zutaten

Kuchen	
6	Weck-Gläser mit Deckel und Dichtring
6	Eier
200g	Zucker
200g	Öl
300g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
2 TL	Weinstein Backpulver
1 Prise	Salz
200g	Haselnüsse oder Mandeln, gemahlen
300g	Karotten, fein raspelt
1	Zitrone (Saft und Schalenabrieb)

### Glasur

200g	Puderzucker
	Zitronensaft
	ggf. Marzipankarotten



### Zubereitung

- 6 Weckgläser á 580ml mit Butter auspinseln und Weck-Dichtringe in Wasser legen
- Backofen auf 180°C O/U aufheizen
- Eier und Zucker schaumig aufschlagen
- Mehl mit Backpulver mischen
- Karotten sehr fein raspeln und mit dem Zitronenabrieb und -Saft mischen
- Öl zur Eier-Zucker-Mischung zufügen und unterrühren
- Mehl und Backpulver mischen und unterheben
- Karotten und Nüsse mischen, zugeben und homogen unterrühren

- Den Teig auf die 6 Gläser gleichmäßig verteilen.  
*(Aufpassen, dass der Rand sauber bleibt)*
- Gläser in den Ofen stellen und bei 180°C ca. 30 Minuten backen.  
*(Stäbchenprobe machen)*
- Puderzucker mit Wasser oder Zitronensaft zu einem dickflüssiger Guss verrühren
- Gläser aus dem Ofen nehmen
- den Guß mit einer Spritztülle auf die heißen Kuchen geben und evtl. mit Marzipankarotten verzieren
- Den Glasrand nochmals abreiben, damit er fettfrei ist
- Dichtring mit dem Glasdeckel auf das Glas legen und mit Klammern fest verschließen
- Auskühlen lassen. Klammern entfernen.  
*(beim Auskühlen des Kuchens entsteht im Glas ein Vakuum, so dass der Deckel fest verschlossen ist. Der Kuchen ist so ein paar Wochen haltbar.)*
- Mit einem hübschen Band oder Aufkleber verzieren und verschenken oder selbst genießen