Schweizer Rüblitorte

Eine echte schweizer Rüblitorte ohne Mehl
300g Möhren
S Eier
200g Zucker
250g Haselnüsse, geriebene
80g Semmelbrösel
YzTL Backpulver
YzTL Zimt
1 EL Rum
Für die Glasur:
150g Puderzucker
2EL Zitronensaft
Semmelbrösel, für die Form
Die Möhren schälen und fein reiben. Die Eier trennen und das Eigelb mit 5 EL Wasser und dem Zucker richtig gut schaumig rühren. Das Eiweiß steif schlagen und auf die Eigelbmasse geben, die Möhren, Haselnüsse, Semmelbrösel, Backpulver, Zimt und Rum dazugeben und alles VORSICHTIG unterheben. In einer gefetteten mit Semmelbrösel ausgestreuten Form bei 180 Grad 60 Minuten backen.
Für die Glasur den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren und den abgekühlten Kuchen damit überziehen. Das läuft am Anfang etwas, aber es wird dann fest, wenn es trocken ist.
Der Kuchen schmeckt am nächsten Tag erst wirklich gut und lässt sich mehrere Tage aufheben.