

# SCHWEIZER RÜBLIKUCHEN

## ZUTATEN

5 Eier  
300 g ganz feine geriebene Karotten  
4 EL heißes Wasser  
200 g Zucker, 1 Vanillezucker  
250 g gemahlene Nüsse  
8 EL Semmelbrösel  
½ TL Backpulver  
½ TL Zimt  
1 EL Rum  
etwas geriebene Zitronenschale

## ZUBEREITUNG

1/3 des Zuckers mit Eiklar zu Schnee schlagen, in einer separaten Schüssel Dotter mit restlichem Zucker + VZ, Wasser und Rum schaumig rühren, Nüsse, Semmelbrösel, BP, Zimt + Zitronenschale mischen und kurz unterrühren, abwechseln Karotten und Schnee unterheben, Teig in eine Springform füllen (Durchmesser 26 cm) und im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad Heißluft backen, nach dem Auskühlen mit Schokoglasur oder Zitronen-Zuckerglasur bestreichen.

# RANDIG-NUDELN

## ZUTATEN

1 mittelgroßes Stück Randig

1 Zwiebel

Olivenöl

Petersilie, Salz, Pfeffer

evt. Sahne, Crème Fraîche und/oder geriebener Käse zum Verfeinern

Spiralnudeln, Penne etc.

## ZUBEREITUNG

Zwiebeln in feine Würfel schneiden und in Olivenöl andünsten, Randig schälen, grob raspeln und mitdünsten, mit wenig Wasser oder Gemüsebrühe aufgießen und einkochen lassen. Mit Gewürzen abschmecken und evt. mit etwas Sahne verfeinern. Parallel die Nudeln in Salzwasser weichkochen. Alles vermischen und vor dem Servieren mit Käse bestreuen.