



# Saftiger, glutenfreier Quinoa-Rüblikuchen

⌚ Preparation time: 30 minutes  
Cooking time: 50 minutes  
**Total time: 80 minutes**

👤 Portions: 8

## Zutaten für einen Quinoa-Rüblikuchen (für rund 6-8 Personen)

### Für den Kuchen

- 120 g weiße Quinoa
- 250 g Vollkorn-Quinoamehl | im Reformhaus, Biomarkt und [online](#) erhältlich; ich denke Ihr könnt es für eine nicht-glutenfreie Variante auch einfach durch ein griffiges Dinkel- oder Weizenmehl ersetzen
- 300 g Karotten | entspricht etwa 4 Stück
- 150 g Rohrzucker
- 70 g Walnüsse
- 10 g frischer Ingwer | wahlweise 1/2 TL Ingwerpulver
- 2 EL Zimt
- 2 TL gemahlene Vanille
- 1 Prise Salz
- 2 TL Natron
- 2 gestr. EL Weinstein Backpulver
- 2 EL feine Speisestärke | die von Mondamin zum Bsp. ist glutenfrei (Maisstärke)
- 2 EL Ahornsirup
- 150 ml Orangensaft
- 150 ml Kokosöl | flüssig

Außerdem: Eine klassische Gugelhupf-Form und etwas Margarine zum Fetten

### Für die Glasur & Deko

- 100 g Puderzucker
- 2 EL frischer Zitronensaft
- Zesten von einer unbehandelten Bio-Orange
- Zesten von einer unbehandelten Bio-Zitrone

## Zubereitung (30 Minuten + 50 Minuten Backzeit + etwas Zeit zum Abkühlen der Quinoa + Glasieren des Kuchens)

1. Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen
2. Quinoa in einem feinen Sieb unter fließendem Wasser spülen und anschließend mit 250 ml Wasser in einem Topf erhitzen. Nach dem Aufkochen die Hitze reduzieren und die Quinoa insgesamt ca. 17 Minuten sanft köcheln lassen, bis die gesamte Flüssigkeit verdampft ist. Ab und zu umrühren. Quinoa anschließend zur Seite stellen und abkühlen lassen.
3. Die Karotten waschen und aufrappen.
4. Walnüsse mit einem stabilen Küchenmesser oder einer entsprechenden Küchenmaschine klein hacken. Abgekühlte, gekochte Quinoa, Quinoa-Vollkornmehl, die gerappten Karotten, die Walnusstücke, sowie den Rohrzucker in eine Schüssel geben. Ein Stück Ingwer schälen und mit einer Ingwerreibe zu den restlichen Zutaten reiben.
5. Tipp: Ich verwende diese [Ingwerreibe von Arche](#) (\*Amazon Affiliate-Link), die ich vor langer Zeit schon im Biomarkt gekauft habe. Ich kann allen, die oft und gerne Ingwer verwenden, eine solche Reibe nur wärmstens empfehlen. So kann man Ingwer optimal in Speisen verwenden, denn die harten Fasern bleiben auf der Reibe zurück, während Saft und Fruchtfleisch davon in den Topf fallen. Super Sache und extrem leicht zu reinigen: einfach kurz unter fließendes Wasser halten. Fertig!
6. Nun noch Zimt, Vanille, eine Prise Salz, Natron sowie Backpulver, Ahornsirup und Speisestärke dazu geben. Dann Orangensaft und Kokosöl untermengen. Den Teig mit den Knethaken des Rührgerätes auf höchster Stufe rund 3-4 Minuten zu einem gleichmäßigen Rübliteig vermengen.
7. Gugelhupf-Form mit Pflanzenmargarine kräftig einfetten. Den Teig gleichmäßig um die Mitte einfüllen und glatt streichen.
8. Den glutenfreien Rüblikuchen für 55-60 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen testen, ob der Kuchen gut durch ist. Dann den Rüblikuchen aus dem Ofen nehmen, kurz etwas abkühlen lassen und stürzen. Den gestürzten "Rübli-Hupf" nochmals etwa 1 Stunde abkühlen lassen.

9. Wenn der Kuchen deutlich abgekühlt ist, die Glasur anrühren. Dafür 5 EL Puderzucker mit 2 EL Zitronensaft vermengen. Rüblikuchen mit Glasur beträufeln. Zesten von der Orange und der Zitrone abziehen und den Kuchen damit garnieren.

Na denn kann Ostern ja kommen! Dieser vegane glutenfreie Rüblikuchen ist angenehm weich, schön saftig und hält abgedeckt bis zu vier Tagen. Nur, wer kann so lange schon widerstehen?