

Rührkuchen mit Früchten und Nüssen

Angaben für 1 Kastenform/ Gugelhupf

80g	Rapskernöl
60g	Butter
200g	Eier (4 Stück)
100g	Honig
200g	Ricotta
50g	Roh-Rohrzucker
1g	Vanille
	abgeriebene Schale einer Zitrone
10g	Weinsteinbackpulver
200g	Vollkornweizenmehl (anteilig auch Hirse- oder Maisvollkornmehl)
	Prise Salz
150g	gehackte Nüsse, klein geschnittene Trockenfrüchte

Zubereitung:

Nüsse und Trockenfrüchte klein schneiden.

Eier trennen.

Eiweiß mit Zucker und Salz zu einem cremigen Schnee aufschlagen.

Rapskernöl, Eigelbe, Vanille, Zitronenschale und Honig zu einer schaumigen Masse aufschlagen.

Ricotta zugeben und gut vermengen.

Mehl und Backpulver mischen.

Mehlmischung, Früchte und Eischnee abwechselnd unter die Eigelbmasse ziehen, die fertige Masse in die vorbereitete Form füllen und bei 170°C ca.45min backen.