

## Der Promibäcker 2023 Kai Schumann kredenzt seine vegane Rüeblì Couture



REZEPT VON Kai Schumann AUS "Promis backen privat" STAFFEL 3



Karottenkuchen mit einer Möhren-Walnuss-Masse, Cashewcreme und Karamellsauce© SAT.1

Kai Schumann hat den goldenen Muffin abgesahnt! Der Gewinner des diesjährigen "Das große Promibacken" hat die Jury mit seinen veganen Backkünsten geschmacklich als auch optisch überzeugt! Sein Patisserie-Können beweist er mit einer Rüepli Couture mit ganz persönlicher Note. Das Besondere, alles vegan!

## Zutaten für 12 Portionen

### Für die Rüepli-Masse

330 g	Gemüse und Fruchtabrieb z.B. Möhren und Äpfel
300 g	Mehl
1 TL	Backpulver
0,5 TL	Natron
1 TL gestrichen	Zimt
1 Prise	Muskatnuss
200 g	Zucker
60 ml	Aquafaba
1	Orange
1 Messerspitze	Salz
200 ml	Rapsöl
25 g	Walnüsse

### Für die Cashewcreme

170 g	vegane Sahne
5 g	Sahnesteif
24 g	Puderzucker
165 g	Cashewkerne
100 ml	Pflanzendrink
50 g	Agavendicksaft
50 g	Mandelsirup
25 g	Kokosöl
1 Prise	Salz

1 Messerspitze Tonka  
2 EL Zitronensaft

#### Für die Karamellsauce

85 g Zucker  
85 g vegane Sahne

#### Für die Dekoration

100 g Marzipan orange  
50 g Marzipan grün  
1 Orange  
20 g süßer Schnee

## Kais Rüepli Couture: Rezept und Zubereitung

- **Zubereitungszeit:** 50 Minuten
- **Backzeit:** ca. 60 Minuten
- **Gesamtzeit:** 110 Minuten
- **Temperatur:** 180 °C Umluft
- **Backform:** Backring Ø 20

### 1. Schritt 1 / 5

**Zubereitung der Rüepli Masse:** Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Möhren und den Apfel mit der Küchenreibe fein raspeln. Die Walnüsse hacken. Mehl, Backpulver, Natron, Zimt und Muskat vermischen. Den Zucker mit Aquafaba, Orangenabrieb und Salz in der Küchenmaschine 2 min aufschlagen. Das Öl nach und nach unterrühren und dann weitere 2 min schlagen. Die Schüssel ausspannen und die Möhrenraspel und Apfelmus mit einem Teigschaber unterheben. Zum Schluss die Mehlmischung und die nicht zu grob gehackten Walnüsse ebenfalls mit dem Teigschaber unterziehen. Die Rüblimasse in eine Backform geben oder besser zwei (damit der Teig besser durchbacken kann) und auf der mittleren Schiene ca. 10 min backen, dann die Temperatur auf 160 Grad reduzieren und weitere 50min backen - evtl. länger je nach Höhe des eingefüllten Teiges. Stäbchen- oder Messerprobe machen. Wenn kein Teig mehr am Stäbchen oder Messer klebt, ist der Boden durchgebacken. Den gebackenen Teig aus dem Ofen holen und auskühlen lassen.

### 2. Schritt 2 / 5

**Für die Cashewcreme:** Die eingeweichten Cashewkerne, den Pflanzendrink, das Kokosöl, eine Messerspitze Tonka sowie den Zitronensaft im Mixer zu einer feinen Creme pürieren und mit Agavendicksaft und Mandelsirup nach Geschmack süßen. Die Sahne, Puderzucker und Sahnesteif in einer Schüssel mit dem Handrührgerät auf mittlerer Stufe steif schlagen. Die Rührschüssel ausspannen und die fast steife Sahne vorsichtig unter die Creme heben. Die fertige Creme in eine Metallschüssel umfüllen und abgedeckt im Kühlschrank bis zur weiteren Verwendung kühlen.

### 3. Schritt 3 / 5

**Für die Karamellsauce:** Den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Die Sahne dazu gießen und bei schwacher bis mittlerer Hitze unter gelegentlichem Umrühren leicht

weiter kochen lassen, bis sich die Karamellstücke aufgelöst haben. Die Sauce in eine Schüssel umfüllen und abgedeckt im Kühlschrank auskühlen lassen.

#### 4. Schritt 4 / 5

**Fertigstellung/ Schichtung:** Den ausgekühlten Rüblikuchen zweimal waagrecht mit einem feinen Sägemesser durchschneiden, so dass 3 gleichmäßig dicke Böden entstehen bzw. nur einmal, wenn dünner gebacken wurde. Die gekühlte Cashewcreme noch einmal kurz von Hand mit einem Schneebesen durchrühren. Den obersten Boden als untersten Boden verwenden, dabei die obere Backhaut nach unten drehen. Diesen Boden auf die Rückseite eines Bleches setzen und mit einer Palette eine Schicht Cashewcreme aufstreichen. Den zweiten Boden auflegen und diesen ebenfalls mit Cashewcreme bestreichen. Den letzten Boden als Deckel aufsetzen – dabei darauf achten, dass der schöne gerade Backboden nach oben zeigt. Den Deckel nochmals so mit Creme bestreichen, dass sich eine möglichst glatte Oberfläche ergibt. Den geschichteten Rüeбли-Block nochmal gut durchkühlen. Am besten schmeckt er am nächsten Tag.

#### 5. Schritt 5 / 5

**Fertigstellung:** Aus dem farbigen Marzipan kleine Deko-Möhren in passender Größe modellieren. Dezent mit Karamellsauce, Deko-Möhren, und Orangenabrieb ausdekorieren und zum Schluss mit einem Hauch süßen Schnee bestäuben.